



REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

EM VIGOR



Área de Educação e Formação

811 . Hotelaria e Restauração

Código e Designação do Referencial de Formação

811311 - Empregado/a de Restaurante/Bar

Nível de Qualificação do QNQ: 2

Nível de Qualificação do QEQ: 2

Modalidades de **Educação e Formação**

Educação e Formação de Adultos
Formação Modular

Total de pontos de **crédito**

138,75

Publicação e atualizações

Publicado no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 16 de 29 de abril de 2013 com entrada em vigor a 29 de abril de 2013.

1ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

2ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 12 de 29 de março de 2015 com entrada em vigor a 29 de março de 2015.

3ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 31 de 22 de agosto de 2018 com entrada em vigor a 22 de agosto de 2018.

4ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 38 de 15 de outubro de 2019 com entrada em vigor a 15 de outubro de 2019.

Observações

1. Perfil de Saída

Descrição Geral

Organizar, preparar e executar o serviço de restaurante/bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, em cooperação com os demais elementos da equipa, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Atividades Principais

- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas utilizadas no serviço de restaurante/bar, assegurando o estado de conservação das mesmas.
- Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante/bar.
- Recolher informações relativas à organização e execução do serviço de restaurante/bar
- Participar no arranjo da sala de refeições, de acordo com as características do serviço a executar.
- Atender os clientes e executar o serviço de restaurante/bar, assegurando a ligação com os restantes serviços.
- Executar os diferentes serviços especiais em restaurante/bar.
- Faturar os serviços prestados.
- Atender e resolver reclamações de clientes.
- Efetuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação

2. Organização do Referencial de Formação

Educação e Formação de Adultos (EFA)

Formação de Base	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS - CHAVE	NÍVEL B1				NÍVEL B2						NÍVEL B3									
		A	B	C	D	A	B	C	D	LEA	LEB	A	B	C	D	LEA	LEB				
	Cidadania e Empregabilidade (CE)	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h					A 50h	B 50h	C 50h	D 50h				
	Linguagem e Comunicação (LC)	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	LEA 25h	LEB 25h					A 50h	B 50h	C 50h	D 50h	LEA 50h	LEB 50h
	Matemática para a Vida (MV)	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h					A 50h	B 50h	C 50h	D 50h				
	Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC)	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h					A 50h	B 50h	C 50h	D 50h				

Formação de Base

Áreas de Competências-Chave	Código	UFCD	Horas
Cidadania e Empregabilidade	CE_B1_A	Organização política dos estados democráticos	25
	CE_B1_B	Organização económica dos estados democráticos	25
	CE_B1_C	Educação/formação, profissão e trabalho/emprego	25
	CE_B1_D	Ambiente e saúde	25
	CE_B2_A	Organização política dos estados democráticos	25
	CE_B2_B	Organização económica dos estados democráticos	25
	CE_B2_C	Educação/formação, profissão e trabalho/emprego	25
	CE_B2_D	Ambiente e saúde	25
	CE_B3_A	Organização política dos estados democráticos	50
	CE_B3_B	Organização económica dos estados democráticos	50
	CE_B3_C	Educação/formação, profissão e trabalho/emprego	50
	CE_B3_D	Ambiente e saúde	50
	LC_B1_A	Interpretar e produzir enunciados orais de carácter lúdico e informativo-funcional	25
	LC_B1_B	Interpretar textos simples, de interesse para a vida quotidiana	25
	LC_B1_C	Produzir textos com finalidades informativo-funcionais	25
	LC_B1_D	Interpretar e produzir as principais linguagens não verbais utilizadas no quotidiano	25
	LC_B2_A	Interpretar e produzir enunciados orais adequados a diferentes contextos	25
	LC_B2_B	Interpretar textos de carácter informativo e reflexivo	25

**Linguagem e
Comunicação**

LC_B2_C	Produzir textos de acordo com técnicas e finalidades específicas	25
LC_B2_D	Interpretar e produzir linguagem não verbal adequada a finalidades variadas	25
LC_B2_LE_A	Compreender e usar expressões familiares e/ou quotidianas	25
LC_B2_LE_B	Compreender frases isoladas e expressões frequentes relacionadas com áreas de prioridade imediata; Comunicar em tarefas simples e em rotinas que exigem apenas uma troca de informações simples e direta sobre assuntos que lhe são familiares	25
LC_B3_A	Interpretar e produzir enunciados orais adequados a diferentes contextos, fundamentando opiniões	50
LC_B3_B	Interpretar textos de carácter informativo-reflexivo, argumentativo e literário	50
LC_B3_C	Produzir textos informativos, reflexivos e persuasivos	50
LC_B3_D	Interpretar e produzir linguagem não verbal adequada a contextos diversificados, de carácter restrito ou universal	50
LC_B3_LE_A	Compreender, quando a linguagem é clara e estandardizada, assuntos familiares e de seu interesse; Produzir um discurso simples e coerente sobre assuntos familiares e de seu interesse	50
LC_B3_LE_B	Compreender as ideias principais de textos relativamente complexos sobre assuntos concretos; Comunicar experiências e expor brevemente razões e justificações para uma opinião ou um projeto	50

**Matemática para
a Vida**

MV_B1_A	Interpretar, organizar, analisar e comunicar informação utilizando processos e procedimentos matemáticos	25
MV_B1_B	Usar a matemática para analisar e resolver problemas e situações problemáticas	25
MV_B1_C	Compreender e usar conexões matemáticas em contextos de vida	25
MV_B1_D	Raciocinar matematicamente de forma indutiva e de forma dedutiva	25
MV_B2_A	Interpretar, organizar, analisar e comunicar informação usando processos e procedimentos matemáticos	25
MV_B2_B	Usar a matemática para analisar e resolver problemas e situações problemáticas	25
MV_B2_C	Compreender e usar conexões matemáticas em contextos de vida	25
MV_B2_D	Raciocinar matematicamente de forma indutiva e de forma dedutiva	25
MV_B3_A	Interpretar, organizar, analisar e comunicar informação utilizando processos e procedimentos matemáticos	50
MV_B3_B	Usar a matemática para analisar e resolver problemas e situações problemáticas	50
MV_B3_C	Compreender e usar conexões matemáticas em contextos de vida	50
MV_B3_D	Raciocinar matematicamente de forma indutiva e de forma dedutiva	50

TIC_B1_A	Operar, em segurança, equipamento tecnológico diverso, usado no quotidiano	25
TIC_B1_B	Realizar operações básicas no computador	25
TIC_B1_C	Utilizar as funções básicas de um programa de processamento de texto	25

**Tecnologias de
Informação e
Comunicação**

TIC_B1_D	Usar a Internet para obter informação	25
TIC_B2_A	Operar, em segurança, equipamento tecnológico diverso	25
TIC_B2_B	Realizar, em segurança, operações várias no computador	25
TIC_B2_C	Utilizar um programa de processamento de texto	25
TIC_B2_D	Usar a Internet para obter e transmitir informação	25
TIC_B3_A	Operar, em segurança, equipamento tecnológico, designadamente o computador	50
TIC_B3_B	Utilizar uma aplicação de folhas de cálculo	50
TIC_B3_C	Utilizar um programa de processamento de texto e de apresentação de informação	50
TIC_B3_D	Usar a Internet para obter, transmitir e publicar informação	50

Área de Carácter Transversal

APRENDER COM AUTONOMIA

40 h

Total de Pontos de Crédito da Formação de Base: 50,00

Formação Tecnológica

Código		UFCD pré-definidas	Horas	Pontos de crédito
7731	1	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	2,25
8211	2	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	2,25
8218	3	Língua inglesa - informação turística da região	25	2,25
8212	4	Operações de cálculo e unidades de medida	25	2,25
8213	5	Conduta profissional na restauração	25	2,25
8259	6	Princípios de nutrição e dietética	25	2,25
7297	7	Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios	25	2,25
7298	8	Turismo inclusivo na restauração	25	2,25
3299	9	Cozinha - organização e funcionamento	50	4,50
3334	10	Requisições, controlo de custos e faturação de serviços	25	2,25
8260	11	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	4,50
3337	12	Serviço de vinhos	25	2,25
8261	13	Língua inglesa – serviço de restaurante/bar	25	2,25

8262	14	Serviço de restaurante/bar – organização e funcionamento	50	4,50
8263	15	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place	25	2,25
8264	16	Serviço de restaurante/bar – normas técnicas e protocolo	50	4,50
8265	17	Serviço de restaurante – preparação e execução	50	4,50
3368	18	Preparação e serviço de bebidas simples	25	2,25
8266	19	Preparação e serviço de bebidas compostas	50	4,50
8267	20	Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria	25	2,25
8268	21	Refeições ligeiras	25	2,25
8269	22	Confeções elementares de sala	25	2,25
8270	23	Técnicas elementares de arte cisória	25	2,25
3353	24	Serviço de pequenos-almoços	25	2,25
8271	25	Serviço de restaurante/bar – serviços especiais	50	4,50
Total da carga horária e de pontos de crédito:			800	72

Para obter a qualificação de Empregado/a de Restaurante/Bar, para além das UFCD pré-definidas, **terão também de ser realizadas 75 horas da Bolsa de UFCD (25 horas da Área A de UFCD e 25 horas da Área B de UFCD e 25 horas da Área C de UFCD)**

Bolsa de UFCD

Código		Área A UFCD	Horas	Pontos de crédito
8219	26	Língua francesa - informação turística da região	25	2,25
8220	27	Língua italiana - informação turística da região	25	2,25
8221	28	Língua alemã - informação turística da região	25	2,25
8222	29	Língua espanhola - informação turística da região	25	2,25
8223	30	Língua holandesa - informação turística da região	25	2,25
8224	31	Língua finlandesa - informação turística da região	25	2,25
8225	32	Língua norueguesa - informação turística da região	25	2,25
8226	33	Língua sueca - informação turística da região	25	2,25
8227	34	Língua chinesa - informação turística da região	25	2,25
8726	35	Língua russa - informação turística da região	25	2,25

Código		Área B UFCD	Horas	Pontos de crédito
8272	36	Língua francesa - serviço de restaurante/bar	25	2,25
8273	37	Língua italiana - serviço de restaurante/bar	25	2,25
8274	38	Língua alemã - serviço de restaurante/bar	25	2,25
8275	39	Língua espanhola - serviço de restaurante/bar	25	2,25
8276	40	Língua holandesa - serviço de restaurante/bar	25	2,25
8277	41	Língua finlandesa - serviço de restaurante/bar	25	2,25
8278	42	Língua norueguesa - serviço de restaurante/bar	25	2,25
8279	43	Língua sueca - serviço de restaurante/bar	25	2,25
8280	44	Língua chinesa - serviço de restaurante/bar	25	2,25
8728	45	Língua russa - serviço de restaurante/bar	25	2,25

Código		Área C UFCD	Horas	Pontos de crédito
8281	46	Preparação e serviço de bebidas compostas – short, medium, long e fancy drinks	50	4,50
8282	47	Flair Bartender – animação, exibição e espetáculo	25	2,25
1122	48	Noções e normas da qualidade	25	2,25
3297	49	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25	2,25
9941	50	Presunto e paleta – raças e qualificações portuguesas, espanholas e do mundo	25	2,25
9942	51	Presunto e paleta – corte, prova, empratamento e conservação	50	4,50
7852	52	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7853	53	Ideias e oportunidades de negócio	50	4,50
7854	54	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
7855	55	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50	4,50
8598	56	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	57	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	58	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25
10526	59	Literacia digital - iniciação	25	2,25

Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica 875 78,75

¹ Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre referenciais de formação.

² À carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 120 horas de formação prática em contexto de trabalho, à qual correspondem 10,00 pontos de crédito, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça atividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma atividade profissional numa área afim.

3. Desenvolvimento da Formação

3.1. Formação de Base - Unidades de Competência

CE_B1_A	Organização política dos estados democráticos	Carga horária 25 horas
---------	--	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> Participar ativamente num grupo. Conhecer os valores e as regras de um grupo. Ouvir os outros participantes num grupo. Interagir com os outros (direitos, liberdades e garantias fundamentais). Acordar/negociar objetivos. Lidar com os órgãos da Administração.
-----------------------	--

CE_B1_B	Organização económica dos estados democráticos	Carga horária 25 horas
---------	---	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> Monitorar o desempenho profissional próprio. Procurar ajuda. Trabalhar em diversos contextos. Prestar atenção aos promenores. Conhecer direitos e deveres económicos. Tomar decisões de consumo, em termos pessoais e familiares.
-----------------------	--

CE_B1_C	Educação/formação, profissão e trabalho/emprego	Carga horária 25 horas
---------	--	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> Participar em atividades de formação contínua. Conhecer legislação do trabalho, sindicatos e relações laborais. Conhecer a estrutura de oportunidades do mercado de emprego. Reconhece a importância dos meios de comunicação social. Identificar inovações tecnológicas que afetam o exercício profissional. Situar-se em relação à inserção ou reinserção no mundo do trabalho.
-----------------------	--

CE_B1_D	Ambiente e saúde	Carga horária 25 horas
---------	-------------------------	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer os principais problemas ambientais. Conhecer-se a si próprio. Trabalhar com pessoas de diferentes estatutos sociais. Partilhar trabalho. Conhecer regras básicas de higiene e segurança pessoal e no trabalho. Recorrer a serviços de proteção e prevenção de acidentes.
-----------------------	--

CE_B2_A	Organização política dos estados democráticos	Carga horária 25 horas
---------	--	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> • Expressar ideias e opiniões para os outros participantes num grupo. • Ser sensível às ideias e pontos de vista dos outros. • Definir métodos de trabalho em comum. • Conhecer o papel do Estado na proteção de direitos e liberdades.
-----------------------	--

CE_B2_B	Organização económica dos estados democráticos	Carga horária 25 horas
---------	---	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> • Gerir o tempo. • Modificar tarefas. • Aceitar informação de retorno (<i>feedback</i>). • Trabalhar autonomamente. • Assumir responsabilidades. • Evidenciar capacidade de iniciativa.
-----------------------	--

CE_B2_C	Educação/formação, profissão e trabalho/emprego	Carga horária 25 horas
---------	--	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar-se com novas formas de aprendizagem. • Conhecer os incentivos à formação. • Desenvolver planos de carreira profissional. • Identificar possíveis conflitos de papéis sociais e de contexto de vida. • Reconhecer a importância das organizações sindicais e patronais.
-----------------------	--

CE_B2_D	Ambiente e saúde	Carga horária 25 horas
---------	-------------------------	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> • Assumir responsabilidade pessoal e social na preservação do ambiente. • Conhecer os pontos fortes e os pontos fracos pessoais. • Procurar situações mutuamente concordantes. • Demonstrar autocontrolo. • Identificar causas e consequências de acidentes. • Posicionar-se em relação a um “estilo de vida saudável”.
-----------------------	--

CE_B3_A	Organização política dos estados democráticos	Carga horária 50 horas
---------	--	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> • Transmitir conclusões. • Liderar um grupo. • Estabelecer compromissos. • Reconhecer e respeitar a diversidade dos outros. • Resolver interesses divergentes.
-----------------------	--

CE_B3_B	Organização económica dos estados democráticos	Carga horária 50 horas
---------	---	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> • Ajustar o desempenho profissional a variações imprevistas. • Assumir riscos controladamente e gerir recursos. • Fornecer informação de retorno (<i>feedback</i>). • Conhecer sistemas organizacionais e sociais. • Identificar e sugerir novas formas de realizar as tarefas. • Ter iniciativas e evidenciar capacidades de empreendimento.
-----------------------	--

CE_B3_C	Educação/formação, profissão e trabalho/emprego	Carga horária 50 horas
---------	--	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> • Aprender a aprender. • Constituir uma carreira de competências individual. • Utilizar tecnologias de formação à distância. • Posicionar-se face às relações entre deontologia e inovação tecnológica. • Conhecer dispositivos e mecanismos de concertação social.
-----------------------	---

CE_B3_D

Ambiente e saúde

Carga horária
50 horas

Especificações

- Ensinar os outros.
- Conduzir negociações.
- Gerir e negociar disputas.
- Tomar posição sobre a reintegração social das vítimas de acidentes.
- Relacionar meio ambiente e desenvolvimento socioeconómico.
- Conhecer o papel do Estado na promoção da saúde dos cidadãos.

- Competências de interpretação
- *Ouvir/Ver*
 - Compreensão de textos simples, breves e claros relacionados com aspetos da vida quotidiana e/ou com as áreas de interesse dos adultos.
 - Compreensão das ideias gerais de um texto em língua corrente sobre aspetos relativos aos tempos livres, bem como a temas atuais e assuntos do interesse pessoal e/ou profissional dos adultos, quando o discurso é claro, pausado e adequado ao seu nível linguístico.
 - Compreensão do conteúdo informativo simples de material audiovisual (entrevista, conversa telefónica, conversa informal entre pares, outros).
- *Ler*
 - Compreensão de textos curtos e simples sobre assuntos do quotidiano, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos.
 - Detecção de informação previsível concreta em textos simples de uso comum (conversa telefónica, entrevista, outros).
 - Compreensão de textos simples em língua corrente sobre assuntos do quotidiano e relacionados com as áreas de formação e/ou atividade profissional dos adultos.
 - Percepção de acontecimentos relatados, assim como sentimentos e desejos expressos.
 - Comunicação em situações do quotidiano implicando troca de informação simples e direta sobre assuntos e atividades correntes, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos.
 - Participação em conversações curtas, com recurso a vocabulário circunscrito, sem necessidade de sustentar, aprofundar ou prolongar os diálogos.
 - Participação, com preparação prévia, em conversas simples sobre assuntos de interesse pessoal ou geral da atualidade.
- Competências de produção
- *Falar/Escrever*
 - Uso de frases simples e curtas para falar da família, dos outros e do seu percurso pessoal, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos.
 - Produção, simples e breve mas articulada, de enunciados para narrar, descrever, expor informações e pontos de vista.
 - Comunicação em situações do quotidiano que exigem apenas troca de informação simples e direta sobre assunto e atividades correntes.
 - Participação em conversações curtas, com recurso a vocabulário circunscrito, sem necessidade de sustentar, aprofundar ou prolongar os diálogos.
 - Participação, com preparação prévia, em conversas simples sobre assuntos de interesse pessoal ou geral da atualidade.
 - Escrita de textos curtos e simples relacionados com aspetos da vida quotidiana.
 - Escrita de textos simples e estruturados sobre assuntos conhecidos e do seu interesse.
 - Intervir tendo em conta que os percursos individuais são afetados pela posse de diversos recursos, incluindo competências ao nível da cultura, da língua e da comunicação.
 - Agir em contextos profissionais, com recurso aos saberes em cultura, língua e comunicação.
 - Formular opiniões críticas mobilizando saberes vários e competências culturais, linguísticas e comunicacionais.
 - Identificar os principais fatores que influenciam a mudança social, reconhecendo nessa mudança o papel da cultura, da língua e da comunicação.

LC_B1_A

Interpretar e produzir enunciados orais de caráter lúdico e informativo-funcional

Carga horária
25 horas

CrITÉRIOS de Evidência

- Expressar-se com fluência, articulando ideias e justificando opiniões.
- Utilizar adequadamente o código oral, evitando o uso excessivo de bordões, frases feitas e repetições.
- Acompanhar o discurso oral de entoação, ritmo (pausas, hesitações, digressões, vocativos, ...) e postura adequados à situação e à audiência.
- Retirar dos discursos ouvidos as ideias essenciais.
- Adaptar o discurso ao longo da conversação, consoante as reações/respostas do recetor.
- Intervir em discussões de ideias no tempo certo e com pertinência.

LC_B1_B	Interpretar textos simples, de interesse para a vida quotidiana	Carga horária 25 horas
---------	---	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer vocabulário específico de documentos funcionais. • Localizar informação específica num texto. • Identificar a mensagem principal de um texto. • Reconstruir o significado global de um texto, tendo em conta a sequência e a causalidade.
-------------------------------	---

LC_B1_C	Produzir textos com finalidades informativo-funcionais	Carga horária 25 horas
---------	--	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Dominar as regras elementares do código escrito (ortografia, acentuação, morfosintaxe, pontuação). • Fazer corresponder mudanças de assunto a mudanças de parágrafo. • Localizar o enunciado no tempo e no espaço, utilizando os deícticos adequados (<i>hoje, amanhã, aqui, aí, ...</i>). • Encadear as ideias no texto de modo linear, coerente e consecutivo. • Adequar o código escrito à finalidade do texto.
-------------------------------	--

LC_B1_D	Interpretar e produzir as principais linguagens não verbais utilizadas no quotidiano	Carga horária 25 horas
---------	---	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer a diversidade de linguagens utilizadas na comunicação humana. • Utilizar eficazmente a linguagem gestual para transmitir uma mensagem. • Interpretar o código sonoro e gestual. • Identificar símbolos e ícones universais. • Interpretar imagens à luz de referentes pessoais e sociais.
-------------------------------	--

LC_B2_A	Interpretar e produzir enunciados orais adequados a diferentes contextos	Carga horária 25 horas
---------	--	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Reforçar os enunciados orais com linguagens não verbais ajustadas à mensagem (gestos, sons, ...). • Adequar o tom, o ritmo, o léxico e as estruturas morfo-sintáticas a diferentes situações de comunicação. • Planear pequenas intervenções, de acordo com um tema e uma intencionalidade (expor, argumentar, descrever). • Utilizar as funções expressiva, fática, apelativa e informativa de forma coerente com a situação discursiva. • Participar em discussões coletivas, emitindo opiniões, concordando ou discordando fundamentadamente.
-------------------------------	--

LC_B2_B	Interpretar textos de caráter informativo e reflexivo	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Apropriar-se das terminologias específicas dos documentos funcionais. • Distinguir as ideias principais e acessórias de um texto. • Identificar as marcas textuais específicas dos discursos narrativo e descritivo. • Identificar a mensagem principal de um texto global ou de um excerto e os elementos que para ela concorrem. • Esquematizar/Organizar a ordem lógica das ideias num texto. • Utilizar estratégias diversificadas de extração de informação específica de um texto. • Reconstruir o significado global do texto. • Resumir a informação lida. • Estabelecer relações de sentido entre suportes diversos (imagem, som, ...) e o texto. 	
LC_B2_C	Produzir textos de acordo com técnicas e finalidades específicas	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Redigir textos de acordo com uma dada tipologia. • Transformar textos de acordo com diferentes tipologias e interlocutores. • Elaborar planos de texto na fase anterior à escrita. • Redigir textos com objetivos específicos. • Estruturar o discurso escrito de forma lógica e coerente. • Fazer corresponder mudanças de assunto a mudanças de parágrafo. • Situar o enunciado no tempo e no espaço, utilizando os deícticos adequados (<i>naquele tempo, naquela casa, aqui, lá, ...</i>). • Utilizar o código escrito de modo correto e coerente com o tipo de texto redigido. • Proceder à auto-correção e revisão do texto produzido. 	
LC_B2_D	Interpretar e produzir linguagem não verbal adequada a finalidades variadas	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer e produzir mensagens através do uso de diferentes linguagens. • Associar a simbologia de linguagem icónica a atividades e serviços específicos. • Analisar o uso das linguagens (cores, formas, tendências musicais,...) à luz dos códigos socio-culturais. • Identificar as linguagens utilizadas em mensagens de teor persuasivo. • Analisar o uso misto de linguagens na disseminação de valores éticos e culturais. 	
LC_B2_LE_A	Compreender e usar expressões familiares e/ou quotidianas	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar-se/identificar alguém. • Caracterizar-se/caracterizar alguém. • Reconhecer e saber estabelecer relações de parentesco. • Referir e caracterizar membros da família, amigos, colegas. • Emitir opiniões, utilizando expressões e/ou frases simples. • Saber falar dos gostos, preferências e rotinas. 	

LC_B2_LE_B	Compreender frases isoladas e expressões frequentes relacionadas com áreas de prioridade imediata; Comunicar em tarefas simples e em rotinas que exigem apenas uma troca de informações simples e direta sobre assuntos que lhe são familiares	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender, pedir e dar informação sobre <ul style="list-style-type: none"> ◦ Vários tipos de comércio ◦ O preço de um produto ◦ Características de um produto • Compreender, pedir e dar informação sobre <ul style="list-style-type: none"> ◦ Horários ◦ Meios de transporte ◦ Bilhete simples/ida e volta • Organizar informação <ul style="list-style-type: none"> ◦ Banco ◦ Correios ◦ ... 	
LC_B3_A	Interpretar e produzir enunciados orais adequados a diferentes contextos, fundamentando opiniões	Carga horária 50 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as intenções e características genéricas de um enunciado oral com vista a uma retroação adequada. • Produzir enunciados orais de acordo com a finalidade e a tipologia definida. • Distinguir factos de opiniões, ao nível da interpretação e da produção oral. • Planear a oralidade de acordo com a intencionalidade do discurso e a audiência. • Fundamentar/argumentar opiniões pessoais ou de outrem. 	
LC_B3_B	Interpretar textos de carácter informativo-reflexivo, argumentativo e literário	Carga horária 50 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Relacionar os elementos construtores de sentido num texto. • Seguir o encadeamento das ideias de um texto e antecipar essa sequência. • Fazer juízos sobre as informações de um texto: analisar afirmações contraditórias e a fundamentação de argumentos. • Interpretar os referentes espaciais e temporais num texto. • Identificar as marcas textuais específicas dos discursos direto e indireto. • Interpretar linguagem metafórica. • Obter e justificar conclusões. 	

LC_B3_C	Produzir textos informativos, reflexivos e persuasivos	Carga horária 50 horas
---------	--	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Organizar um texto de acordo com as ideias principais e acessórias do mesmo. • Resumir um texto à sua informação/mensagem essencial. • Sintetizar informação. • Adequar os textos às suas finalidades, tendo em conta, inclusive, a presença ou ausência de índices de modalidade (marcas apreciativas e avaliativas do enunciador). • Contextualizar o enunciado no tempo e no espaço, diversificando o uso dos deícticos (<i>aqui, lá, agora, no outro dia, no dia seguinte, no dia anterior, ...</i>). • Utilizar o código escrito de modo correto e coerente com o tipo de texto redigido, com diversificação de vocabulário e estruturas frásicas. • Proceder à auto-correção e revisão dos textos produzidos.
-------------------------------	---

LC_B3_D	Interpretar e produzir linguagem não verbal adequada a contextos diversificados, de carácter restrito ou universal	Carga horária 50 horas
---------	---	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Adequar o uso de linguagens não verbais diversas a contextos formais e informais. • Analisar o uso de linguagens na pluralidade de manifestações artísticas (moda, teatro, pintura, artesanato, música). • Associar a manipulação das diferentes linguagens à mensagem que um dado discurso pretende transmitir (discurso persuasivo - argumentativo). • Distinguir símbolos universais relativos a diversos tipos de linguagem (significado de gestos, sons, cores, números) e analisá-los mediante valores étnicos e culturais.
-------------------------------	--

LC_B3_LE_A	Compreender, quando a linguagem é clara e estandardizada, assuntos familiares e de seu interesse; Produzir um discurso simples e coerente sobre assuntos familiares e de seu interesse	Carga horária 50 horas
------------	---	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender, pedir e dar informação sobre <ul style="list-style-type: none"> ◦ Profissões ◦ Actividades próprias de profissões ◦ Locais de trabalho • Analisar e comparar diferentes tipos de carreiras • Interpretar e produzir informação relativa ao tema em questão
-------------------------------	---

LC_B3_LE_B	<p>Compreender as ideias principais de textos relativamente complexos sobre assuntos concretos; Comunicar experiências e expor brevemente razões e justificações para uma opinião ou um projeto</p>	<p>Carga horária 50 horas</p>
<p>Critérios de Evidência</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender e dar informação sobre <ul style="list-style-type: none"> ◦ Tipos de alimentação e bebidas ◦ Bons/maus/diferentes hábitos alimentares ◦ Importância do desporto para uma boa forma física e mental ◦ ... • Descrever eventos reais ou imaginados relativos ao mundo exterior <ul style="list-style-type: none"> ◦ Viagens ◦ Eventos culturais /desportivos ◦ Eventos históricos 	
MV_B1_A	<p>Interpretar, organizar, analisar e comunicar informação utilizando processos e procedimentos matemáticos</p>	<p>Carga horária 25 horas</p>
<p>Critérios de Evidência</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar a moeda única europeia - euro - em atividades do dia a dia, nomeadamente, em aquisições diretas, em operações de multibanco e em atividades que requeiram a escrita de informação numérica. • Efectuar medições de grandezas de natureza diversa, utilizando instrumentos adequados: régua/fita métrica, balança, termómetro medicinal, relógio, etc.. • Registrar, ordenadamente, dados de situações reais relativos a medições de comprimento, de capacidade, de massa, de tempo. • Ler e interpretar tabelas, por exemplo: de relação peso/idade, de peso/tamanho de pronto-a-vestir. • Ler e interpretar horários de serviços, de meios de transporte, escolares, etc.. • Ler e interpretar gráficos (de barras, pictogramas). • Construir tabelas e gráficos de barras relativos a situações de vida pessoal, profissional, social. • Analisar criticamente informação que envolva dados numéricos, nomeadamente a apresentada em órgãos de comunicação. • Comunicar processos e resultados usando a língua portuguesa. 	
MV_B1_B	<p>Usar a matemática para analisar e resolver problemas e situações problemáticas</p>	<p>Carga horária 25 horas</p>
<p>Critérios de Evidência</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar um modelo de resolução de problemas, nomeadamente o proposto por Polya (1945): compreender o enunciado, explicitando por exemplo, quais são os dados e qual é o objetivo do problema; estabelecer e executar um plano de resolução do problema, usando tabelas, esquemas, utilizando versões mais simples do problema dado na procura de leis de formação, etc., conforme o tipo de situação; verificar se o plano se adequa ao problema, tomando as decisões adequadas ao resultado da verificação. • Em contexto de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas de contagem, utilizando, entre outros, o princípio da multiplicação que é o princípio fundamental das contagens. • Em contextos de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas que envolvam números decimais. • Em contextos de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas que envolvam o conceito de perímetro de figuras planas regulares ou irregulares, usando a estimativa como meio de controlo de resultados. • Em contextos de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas que envolvam relações geométricas como área e volume. 	

MV_B1_C	Compreender e usar conexões matemáticas em contextos de vida	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Relacionar diferentes formas de representar um número natural (decomposição em parcelas, em fatores, na reta numérica). • Usar as funções de uma calculadora básica, por exemplo o fator constante e as memórias, interpretar resultados obtidos no cálculo de expressões numéricas simples. • Utilizar estratégias pessoais de cálculo nomeadamente o mental. • Fazer estimativas de resultados de operações aritméticas e utilizá-las para detetar eventuais erros. • Usar aspetos do raciocínio proporcional na resolução de tarefas como, por exemplo, na adaptação de uma receita de culinária. • Estabelecer ligações entre conceitos matemáticos e a prática de procedimentos, nomeadamente na construção da figura simétrica, dada a original e o eixo de simetria. • Comunicar processos e resultados usando a língua portuguesa. • Comunicar os resultados de trabalhos de projeto usando a língua portuguesa. 	
MV_B1_D	Raciocinar matematicamente de forma indutiva e de forma dedutiva	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Indicar elementos que pertencem a uma sequência numérica ou geométrica e dar exemplo de elementos não pertencentes a essas sequências. • Descrever leis de formação de sequências, numéricas ou geométricas. • Resolver problemas que envolvem regularidades numéricas, utilizando a calculadora. • Estabelecer conjecturas a partir da observação (raciocínio indutivo) e testar conjecturas utilizando processos lógicos de pensamento. • Usar argumentos para justificar afirmações matemáticas, próprias ou não, nomeadamente através de contra exemplos. 	
MV_B2_A	Interpretar, organizar, analisar e comunicar informação usando processos e procedimentos matemáticos	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar a moeda única europeia e outra moeda familiar em atividades do dia a dia, ou em simulação, nomeadamente, em aquisições diretas, em operações de multibanco e em atividades que requeiram a escrita de informação numérica. • Efectuar medições de grandezas de natureza diversa, utilizando unidades e instrumentos de medida adequados. • Ler e interpretar tabelas de relação peso/idade, de peso/tamanho de pronto-a-vestir, de frequências absolutas e de frequências relativas. • Ler e interpretar horários de serviços, de meios de transporte, escolares, etc.. • Apresentar horários, diários, semanais ou outros, de uma forma organizada e clara. • Ler e interpretar gráficos (de barras, pictogramas). • Construir tabelas e gráficos de barras relativos a situações de vida pessoal, profissional, social. • Analisar criticamente informação que envolva dados numéricos, recolhida pelo formando de órgãos de comunicação, por exemplo. • Ordenar e agrupar dados, utilizando medidas de localização (média, mediana, moda) e amplitude para comparar distribuições. • Utilizar o conceito de probabilidade na interpretação de informações. • Comunicar processos e resultados usando a linguagem matemática e a língua portuguesa. 	

MV_B2_B

Usar a matemática para analisar e resolver problemas e situações problemáticas

Carga horária
25 horas

Critérios de Evidência

- Utilizar um modelo de resolução de problemas, nomeadamente o proposto por **Polya** (1945): **compreender** o enunciado, explicitando por exemplo, quais são os dados e qual é o objetivo do problema; **estabelecer** e **executar** um plano de resolução do problema, usando tabelas, esquemas, utilizando versões mais simples do problema dado na procura de leis de formação, etc, conforme o tipo de situação; **verificar** se o plano se adequa ao problema, tomando as decisões adequadas ao resultado da verificação.
- Comunicar processos e resultados usando a linguagem matemática e a língua portuguesa.
- Em contexto de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas de contagem, utilizando, entre outros, o princípio da multiplicação que é o princípio fundamental das contagens.
- Em contextos de vida (do formando) resolver problemas que envolvam números racionais não inteiros e alguns números irracionais (π , $\sqrt{2}$, etc).
- Em contexto de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas que envolvam os conceitos: perímetro, área, volume; potência de expoente 2 e raiz quadrada; potência de expoente 3 e raiz cúbica.
- Em contexto de vida do(s) formando(s) resolver problemas que envolvem raciocínio proporcional: percentagens; proporcionalidade aritmética; usando a estimativa e o cálculo mental como meio de controlo de resultados.
- Decidir sobre a razoabilidade de um resultado, tendo em consideração critérios diversos, nomeadamente de divisibilidade, de ordem de grandeza dos números.
- Decidir sobre o uso de cálculo mental, de algoritmo de papel e lápis, ou de instrumento tecnológico, conforme a situação em estudo.

MV_B2_C

Compreender e usar conexões matemáticas em contextos de vida

Carga horária
25 horas

Critérios de Evidência

- Usar as funções de uma calculadora básica confiante e criticamente.
- Reconhecer representações equivalentes de números racionais: fracionária e em forma de dízima; reconhecer a equivalência de frações.
- Efectuar cálculos: mentalmente, com algoritmos ou com calculadora, e decidir qual dos métodos é apropriado à situação.
- Determinar experimentalmente valores aproximados do número irracional π , no contexto de explorações geométricas que envolvam circunferência ou círculo.
- Utilizar estratégias de cálculo mental adequadas às situações e relacioná-las com propriedades das operações básicas.
- Expressar de formas diversas operadores fraccionários (visualmente, expressão designatória).
- Interpretar e utilizar diferentes representações de percentagens.
- Reconhecer que a igualdade de frações equivalentes é um exemplo de proporção.
- Usar escalas na compreensão e na construção de modelos da realidade.
- Construir modelos de poliedros.
- Planificar a superfície de um cilindro e planificar a superfície de poliedros.
- Utilizar a visualização espacial no estabelecimento/descoberta de relações entre propriedades de figuras geométricas; no contexto destas construções identificar figuras geométricas, estabelecer propriedades destas figuras, estabelecer relações entre as figuras, utilizando as propriedades.
- Comunicar os resultados de trabalhos de projeto usando as linguagens matemática e a língua portuguesa.

MV_B2_D	Raciocinar matematicamente de forma indutiva e de forma dedutiva	Carga horária 25 horas
---------	---	----------------------------------

Crítérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Descrever leis de formação de sequências, numéricas ou geométricas, utilizando linguagem progressivamente mais formal. • Estabelecer conjecturas a partir da observação (raciocínio indutivo) e testar conjecturas utilizando processos lógicos de pensamento. • Usar argumentos para justificar afirmações matemáticas próprias, ou não, nomeadamente através de contraexemplos. • Usar modos particulares de raciocínio matemático nomeadamente a <i>redução ao absurdo</i>. • Comunicar e justificar raciocínios geométricos. • Usar as definições como critérios necessários, embora convencionais e de natureza precária, à comunicação matemática, à organização das ideias e à classificação de objetos matemáticos.
-------------------------------	--

MV_B3_A	Interpretar, organizar, analisar e comunicar informação utilizando processos e procedimentos matemáticos	Carga horária 50 horas
---------	---	----------------------------------

Crítérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Sequencializar as tarefas elementares de um projeto. • Usar relações de conversão cambial para proceder a operações financeiras habituais. • Analisar e interpretar criticamente gráficos relativos a situações da realidade. • Comparar conjuntos de dados utilizando: frequências absolutas e reconhecendo as limitações/erros desta utilização; frequências relativas. • Analisar e comparar distribuições estatísticas utilizando medidas de localização (moda, mediana, média aritmética). • Analisar criticamente a validade de argumentos baseados em indicadores estatísticos. • Tratar as informações numéricas contidas em textos relativos, nomeadamente, a temas de vida, com vista a uma interpretação mais esclarecida. • Comunicar processos e resultados usando a linguagem matemática e a língua portuguesa.
-------------------------------	--

MV_B3_B	Usar a matemática para analisar e resolver problemas e situações problemáticas	Carga horária 50 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar um modelo de resolução de problemas, por exemplo o proposto por Polya (1945): interpretar o enunciado, explicitando os dados e o objetivo do problema. Usar condição(ões) matemática(s) para traduzir os dados quando tal for adequado; estabelecer e executar um plano de resolução do problema, utilizando tabelas, esquemas, decidindo sobre o uso de cálculo mental, de algoritmo de papel e lápis, ou de instrumento tecnológico, conforme a situação em análise; criando versões mais simples do problema dado, na procura de leis de formação, etc, conforme o tipo de situação. Verificar se o plano se adequa ao problema, tomando as decisões adequadas ao resultado da verificação, nomeadamente interpretando em contexto as soluções de equações e de inequações, decidindo sobre a razoabilidade de um resultado. • Comunicar processos e resultados usando a linguagem matemática e a língua portuguesa. • Em contextos de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas que envolvam modelos matemáticos simples: equações do 1º e do 2º grau; inequações do 1º grau; teorema de Pitágoras; relações trigonométricas do triângulo retângulo. • Em contextos de vida (do formando) resolver problemas que envolvam números racionais não inteiros e alguns números irracionais (π, $\sqrt{2}$, etc), usando a estimativa e o cálculo mental como meio de controlo de resultados. • Em contextos de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas que envolvam os conceitos de: perímetro, área, volume; potenciação e radiciação. • Em contextos de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas que envolvam números expressos em notação científica. • Em contextos de vida (do formando) resolver problemas que envolvem raciocínio proporcional: percentagens; proporcionalidade aritmética; proporcionalidade geométrica. • Em contextos de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas que envolvem os conceitos de proporcionalidade direta e de proporcionalidade inversa. 	

MV_B3_C	Compreender e usar conexões matemáticas em contextos de vida	Carga horária 50 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Usar criticamente as funções de uma calculadora científica. • Reconhecer diferentes modos de representação de números e determinar valores exatos de números irracionais, por construção com material de desenho justificando matematicamente este procedimento. • Utilizar a notação científica para representar números muito grandes ou números muito próximos de zero. • Utilizar estratégias de cálculo mental adequadas às situações em jogo e relacioná-las com propriedades das operações. • Interpretar numérica e graficamente relações funcionais, nomeadamente de proporcionalidade direta e de proporcionalidade inversa. • Relacionar vários modelos de variação: linear; polinomial; exponencial; • Identificar ligações entre a resolução gráfica e a resolução analítica de sistemas de equações/inequações. • Resolver problemas de medida em desenhos à escala, escolhendo escalas para representar situações. • Estabelecer a ligação entre conceitos matemáticos e conhecimento de procedimentos na realização de construções geométricas (quadriláteros, outros polígonos e lugares geométricos). • Reconhecer o conceito de semelhança de figuras e usar as relações entre elementos de figuras com a mesma forma. • Descrever figuras geométricas no plano e no espaço. • Sequencializar um projeto em tarefas elementares. • Comunicar os resultados de trabalhos de projeto usando a linguagem matemática e a língua portuguesa. 	

MV_B3_D	Raciocinar matematicamente de forma indutiva e de forma dedutiva	Carga horária 50 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Inferir leis de formação de sequências, numéricas ou geométricas, utilizando simbologia matemática, nomeadamente expressões designatórias. • Revelar competências de cálculo, apresentando nomeadamente exemplos de situações em que um produto é menor que os fatores e de situações em que o quociente é maior que o dividendo. • Estabelecer conjeturas a partir da observação (raciocínio indutivo) e testar conjeturas utilizando processos lógicos de pensamento. • Usar argumentos válidos para justificar afirmações matemáticas, próprias ou não, como por exemplo, a particularização e a generalização. • Usar modos particulares de raciocínio matemático, nomeadamente a redução ao absurdo. • Reconhecer as definições como critérios embora convencionais e de natureza precária: necessários a uma clara comunicação matemática; de organização das ideias e de classificação de objetos matemáticos. 	
TIC_B1_A	Operar, em segurança, equipamento tecnológico diverso, usado no quotidiano	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica diverso equipamento tecnológico usado no dia a dia. • Distingue as potencialidades desse equipamento. • Opera equipamento tecnológico diversificado (por exemplo: máquina de lavar, aparelho de fax; televisão; caixa Multibanco; telemóvel, sonda, sistema de rega, etc.). • Reconhece os fatores de risco e as precauções a tomar quando se trabalha com determinados equipamentos tecnológicos: ligações seguras, postura, fadiga visual, etc.. 	
TIC_B1_B	Realizar operações básicas no computador	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Liga, desliga e reinicia corretamente o computador e periféricos, designadamente a impressora. • Usa o rato: aponta, clica, duplo-clique, seleciona e arrasta. • Reconhece os ícones de base do ambiente de trabalho. • Abre, redimensiona, restaura e fecha uma janela desse ambiente. • Reconhece as diferentes barras de uma janela do ambiente de trabalho e suas funções. • Cria, abre, apaga e copia pastas e ficheiros. • Usa o Menu Iniciar para abrir um programa. • Usa a função Localizar para encontrar ficheiros ou pastas criados. • Usa alguns dos acessórios do sistema operativo: calculadora; leitor de CDs, gravador de áudio, jogos, etc. 	

TIC_B1_C	Utilizar as funções básicas de um programa de processamento de texto	Carga horária 25 horas
----------	---	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Abre um documento de processamento de texto. • Reconhece as funções dos diferentes elementos da janela: barra de ferramentas, barra de menus, barra de estado, barras de deslocamento,... • Abre um documento já existente, altera-o e guarda-o. • Cria um novo documento, insere texto e formata-o, usando as funções das barras de ferramentas. • Pré-visualiza um documento. • Imprime um documento utilizando as opções base de impressão. • Guarda o/s documento/s no disco rígido ou disquete. 	
-------------------------------	--	--

TIC_B1_D	Usar a Internet para obter informação	Carga horária 25 horas
----------	--	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Inicia um programa de navegação (<i>browser</i>) na Web. • Reconhece as funções das diferentes barras do programa de navegação: barras de ferramentas, barra de estado, ... • Identifica e interpreta vocabulário específico usado na Internet. • Utiliza um endereço e acede à informação. • Clica numa link (texto ou imagem) e volta à página principal. • Pesquisa em diferentes motores de busca. • Utiliza uma palavra-chave numa pesquisa. • Entra em sítios apontados na pesquisa e volta ao motor de busca. • Adiciona uma página da Web à pasta Favoritos. • Lê, apaga e reenvia mensagens recebidas, em correio eletrónico. 	
-------------------------------	---	--

TIC_B2_A	Operar, em segurança, equipamento tecnológico diverso	Carga horária 25 horas
----------	--	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica diverso equipamento tecnológico usado no dia a dia. • Distingue as vantagens e desvantagens desse equipamento. • Opera equipamento tecnológico diversificado. • Reconhece os fatores de risco e as precauções a tomar quando se trabalha com determinado tipo de equipamento tecnológico: ligações seguras, postura, fadiga visual, etc. • Introduz/altera contactos telefónicos na agenda de um telemóvel. • Recebe e envia mensagens em SMS através de um telemóvel. 	
-------------------------------	--	--

TIC_B2_B	Realizar, em segurança, operações várias no computador	Carga horária 25 horas
----------	---	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Liga, desliga e reinicia corretamente o computador e periféricos, designadamente um scanner. • Usa o rato: aponta, clica, duplo-clique, seleciona e arrasta. • Reconhece os ícones do ambiente de trabalho e as suas funções. • Reconhece as diferentes barras de uma janela e suas funções. • Cria, abre, apaga e copia pastas e ficheiros. • Usa alguns dos acessórios do sistema operativo: calculadora; leitor de CDs, gravador de áudio, jogos, etc.. • Configura as propriedades do monitor; fundo e proteção do ecrã. • Reconhece as formas de propagação dos vírus informáticos e seus perigos. • Identifica as medidas de segurança a tomar.
-------------------------------	---

TIC_B2_C	Utilizar um programa de processamento de texto	Carga horária 25 horas
----------	---	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Abre um documento de processamento de texto. • Reconhece as funções dos diferentes elementos da janela: barra de ferramentas, barra de menus, barra de estado, barras de deslocamento,... • Abre um documento já existente, altera-o e guarda-o. • Cria um novo documento, insere texto, formata e verifica-o ortográfica e gramaticalmente. • Cria uma tabela e altera os seus pormenores de estilo (por exemplo: insere e elimina colunas e linhas; muda o estilo e espessura de linha; insere sombreado ou cor nas células). • Adiciona imagens e formas automáticas a um documento e altera-as. • Usa o WordArt. • Imprime um documento utilizando as opções base de impressão.
-------------------------------	--

TIC_B2_D	Usar a Internet para obter e transmitir informação	Carga horária 25 horas
----------	---	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica os elementos necessários para ligar um computador à internet. • Compara as ofertas de diferentes fornecedores de serviços. • Identifica e interpreta vocabulário específico usado na Internet. • Inicia um programa de navegação (<i>browser</i>) na Web e abre um endereço da Net. • Reconhece as funções das diferentes barras do programa de navegação: barras de ferramentas, barra de estado, ... • Clica num <i>link</i> (texto ou imagem) e volta à página principal. • Pesquisa em diferentes motores de busca, utilizando ou não uma palavra-chave. • Adiciona uma página da Web à pasta Favoritos. • Cria uma caixa de correio pessoal. • Lê, apaga e responde a mensagens recebidas, usando o livro de endereços. • Identifica os cuidados a ter, relativamente aos vírus informáticos, no recebimento de ficheiros em anexo.
-------------------------------	---

TIC_B3_A	Operar, em segurança, equipamento tecnológico, designadamente o computador	Carga horária 50 horas
----------	---	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Opera equipamento tecnológico diversificado (por exemplo: câmara de vídeo, videogravador/DVD, televisão; máquina de lavar, caixa multibanco; telemóvel, sonda, sistema de rega, etc.). • Reconhece os fatores de risco e as precauções a tomar quando se trabalha com determinado tipo de equipamento tecnológico: ligações seguras, postura, fadiga visual, etc.. • Distingue diferentes tipos de computadores (PC, portátil) ao nível do preço, tipo de utilização, entre outras características. • Abre, redimensiona e fecha uma janela do ambiente de trabalho. • Configura no computador hora, data, propriedades do monitor, fundo e proteção do ecrã, ... • Cria um atalho para um ficheiro e muda o nome. • Usa acessórios do sistema operativo: calculadora; jogos; Paint. • Reconhece as formas de propagação dos vírus informáticos e seus perigos. • Activa um programa anti-vírus e suas opções de segurança. 	
-------------------------------	---	--

TIC_B3_B	Utilizar uma aplicação de folhas de cálculo	Carga horária 50 horas
----------	--	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Cria uma nova folha de cálculo. • Insere números e texto em células e formata-os. • Adiciona limites, cores e padrões. • Utiliza fórmulas lógicas e aritméticas numa célula. • Utiliza diferentes formas de notação. • Apresenta os números de uma célula em percentagem. • Importa para a folha uma imagem, ou texto. • Cria diferentes estilos de gráfico para analisar informação e modifica-os. • Exporta uma folha de cálculo ou gráfico. • Utiliza uma lista como uma base de dados. • Usa as funções de base de dados para gerir e analisar os dados de uma lista. 	
-------------------------------	---	--

TIC_B3_C	Utilizar um programa de processamento de texto e de apresentação de informação	Carga horária 50 horas
----------	---	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Cria um documento, insere texto, imagens e tabelas e formata-os. • Insere números de página, cabeçalho e notas de rodapé, num documento. • Insere texto automático num documento. • Formata o documento em colunas. • Abre um programa de apresentação. • Cria uma nova apresentação. • Adiciona texto e imagem à apresentação. • Utiliza as ferramentas de cortar, copiar e colar texto ou imagem. • Insere um duplicado do diapositivo e altera o seu conteúdo. • Adiciona efeitos de animação e transição aos diapositivos. • Realiza uma apresentação. 	
-------------------------------	--	--

TIC_B3_D

Usar a Internet para obter, transmitir e publicar informação

Carga horária
50 horas

Critérios de Evidência

- Identifica os elementos necessários para ligar um computador à Internet.
- Compara as ofertas dos diferentes fornecedores de serviços.
- Identifica e interpreta vocabulário específico usado na Internet.
- Inicia um programa de navegação (*browser*) na *Web* e abre um endereço da *Net*.
- Reconhece as funções das diferentes barras do programa de navegação: barras de ferramentas, barra de estado,...
- Pesquisa em diferentes motores de busca, utilizando ou não palavra-chave.
- Cria uma caixa de correio pessoal e organiza um livro de endereços.
- Lê, apaga e envia mensagens, com ou sem ficheiro anexo.
- Identifica os cuidados a ter, relativamente aos vírus informáticos, no recebimento de ficheiros em anexo.
- Utiliza informação recebida via internet, noutros suportes.
- Identifica as regras de utilização das salas de conversação.
- Escolhe uma alcunha (*nickname*) e entra numa sala de conversação.
- Identifica as vantagens e desvantagens deste tipo de serviço.
- Cria um sítio (*site*) com uma aplicação de apresentações (por ex. *MPublisher*) ou uma aplicação de edição e gestão (por ex. *MFrontPage*).
- Modifica o *design* e esquema de cores (no caso do *Publisher*).
- Insere *links*, texto, imagens próprias ou de uma galeria de imagens e pré-visualiza-as num programa de navegação.
- Usa uma aplicação FTP (*File Transfer Protocol*) para fazer a transferência das páginas (*upload*) para um servidor público.

3.2. Formação Tecnológica

7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	Carga horária 25 horas
Objetivo(s)	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar. • Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos – nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição. • Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos. • Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar. • Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar. 	
Conteúdos		
<ul style="list-style-type: none"> • Noções de microbiologia dos alimentos <ul style="list-style-type: none"> ◦ Microrganismos - definição e ação ◦ Influência dos microrganismos nos produtos alimentares ◦ Fatores intrínsecos de desenvolvimento ◦ Fatores extrínsecos de desenvolvimento ◦ Deterioração e conservação dos produtos alimentares ◦ Bactérias agentes de toxinfecções alimentares • Noções de higiene • Procedimentos de manipulação de alimentos <ul style="list-style-type: none"> ◦ Preparação ◦ Confeção/processamento ◦ Conservação ◦ Distribuição • Contaminação dos alimentos • Conservação e armazenamento de géneros alimentícios • Noções de limpeza e desinfeção • Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos <ul style="list-style-type: none"> ◦ Regulamentação em vigor ◦ Introdução ◦ Princípios e conceitos ◦ Terminologia ◦ Etapas de aplicação do sistema 		

8211

Higiene e segurança no trabalho na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as normas e procedimentos de segurança na restauração.
- Aplicar as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.
- Reconhecer a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração.
- Aplicar procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.

Conteúdos

- Normas de segurança e higiene na restauração
 - Sinalização de segurança das instalações e equipamentos
 - Manuseamento de equipamentos
 - Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos
 - Proteção coletiva e individual
 - Uniformes
 - Produtos perigosos (rotulagem, armazenagem e manuseamento)
- Condições de saúde dos profissionais da restauração
- Tipos de risco e seu controlo
 - Incêndios
 - Riscos elétricos
 - Trabalho com máquinas e equipamentos
 - Movimentação manual e mecânica de cargas
 - Organização e dimensionamento do posto de trabalho
 - Posturas no trabalho
 - Iluminação
 - Atmosferas perigosas
 - Ruído
- Gestão do risco
 - Consequências dos acidentes de trabalho
 - Avaliação do risco profissional
- Procedimentos de emergência e risco
 - Técnicas de atuação e orientação
 - Caixa de primeiros socorros

8218

Língua inglesa - informação turística da região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em inglês, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em inglês, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua inglesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas inglesas

8212

Operações de cálculo e unidades de medida

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Efetuar operações simples de cálculo.
- Identificar e utilizar os sistemas internacionais de medida.
- Realizar a conversão dos sistemas internacionais de medida.

Conteúdos

- Operações matemáticas
 - Cálculo
 - Proporções
 - Percentagens
- Sistema internacional de medidas
 - Pesos
 - Distâncias
 - Volumes
 - Temperaturas
- Tabela de conversão de unidades de medida

8213

Conduta profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as estruturas organizacionais na restauração.
- Aplicar as regras profissionais em contexto de trabalho.
- Aplicar técnicas de comunicação no âmbito do trabalho em equipa.

Conteúdos

- Estruturas organizacionais na restauração
 - Organização interna
 - Hierarquia profissional
 - Brigadas e funções
- Regras profissionais específicas
 - Apresentação
 - Vestuário
 - Assiduidade e pontualidade
 - Atitude e postura profissionais
 - Normas de higiene e segurança
- Trabalho em equipa
 - Comunicação interpessoal
 - Estilos comunicacionais
 - Organização do trabalho
 - Gestão de conflitos

8259

Princípios de nutrição e dietética

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Reconhecer os princípios da nutrição e alimentação
- Classificar os constituintes alimentares.
- Aplicar princípios de nutrição e dietética em ementas.

Conteúdos

- Nutrição e alimentação
 - Conceitos
 - Funções da alimentação
- Constituintes alimentares
- Metabolismo
 - Funções do aparelho digestivo
 - - Processo digestivo
- Roda dos alimentos e grupos alimentares
- Alimentação equilibrada
 - Regras
 - Principais erros alimentares
 - Necessidades diárias de nutrientes
 - Alimentação racional
- Noções para a elaboração de ementas

7297

Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Compreender o conceito de "turismo inclusivo", o quadro normativo-legal que o suporta e a relevância estratégica do seu desenvolvimento para o setor do turismo, para os seus empresários e trabalhadores e também para as pessoas com deficiência
- Identificar as "necessidades especiais" deste segmento da procura turística, os requisitos específicos da oferta turística e as atitudes requeridas para um relacionamento pessoal adequado com estes clientes
- Apoiar/assistir pessoalmente clientes com necessidades especiais, em matéria de mobilidade, orientação e comunicação, nas situações comuns/transversais aos diversos setores em que estão organizados os serviços turísticos

Conteúdos

- Turismo inclusivo –causas e objectivos
- Enquadramento político e normativo do Turismo Inclusivo
 - Contexto normativo internacional/UE
 - Legislação europeia
 - Legislação nacional
 - Conceitos principais
 - Deficiência
 - Acessibilidade
 - Design inclusivo
 - Produtos de apoio: tipologia e ISO 9999/2007
- O cliente com deficiência motora
 - Deficiência motora, limitações/necessidades especiais na mobilidade e acessibilidade dos serviços turísticos
 - Deficiência motora
 - Tipos de deficiência motora
 - Limitações e necessidades das pessoas com deficiência motora
 - Produtos e meios de apoio
 - Cadeiras de rodas
 - Espaço de movimentação
 - Zona de permanência e de manobra
 - Auxiliares de marcha
 - Requisitos da oferta turística
 - Acessibilidade física
 - Barreiras físicas
 - Transportes
 - Legislação nacional
 - Necessidades especiais de relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento
 - Necessidades detectadas
 - Relacionamento pessoal e social
 - Práticas de serviço
 - Utilização/manipulação de cadeira de rodas

- Apoio à deslocação e transferência para outros assentos
- Cuidados de relacionamento no serviço
- O cliente com deficiência visual
 - Deficiência visual, limitações/necessidades especiais na mobilidade e orientação e acessibilidade dos serviços turísticos
 - Deficiência visual
 - Limitações das pessoas com deficiência visual
 - Orientação e Mobilidade
 - Necessidades especiais da pessoa cega ou com baixa visão
 - Produtos e meios de apoio à deficiência visual
 - Braille, áudio descrição e formato digital
 - Acessibilidade nas TIC
 - Requisitos de acessibilidade na WEB
 - O acompanhante/ guia
 - O cão-guia
 - Sinalética
 - Requisitos da oferta turística
 - Requisitos
 - Acessibilidade
 - Legislação
 - Necessidades especiais de relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento
 - Necessidades especiais de relacionamento interpessoal
 - Atitudes de relacionamento e aspetos comunicacionais
 - Práticas de serviço
 - Cuidados de relacionamento
- O cliente com deficiência auditiva
 - Deficiência auditiva, limitações/necessidades especiais na comunicação e compreensão da informação e acessibilidade dos serviços turísticos
 - Deficiência auditiva
 - Graus e tipos de deficiência auditiva
 - População surda
 - Causas e consequências da deficiência auditiva
 - Limitações da pessoa com deficiência auditiva
 - Limitações comunicacionais
 - Necessidades específicas da pessoa surda
 - Produtos e meios de apoio
 - Produtos de apoio para a deficiência auditiva
 - Língua gestual portuguesa e cães de assistência
 - Requisitos da oferta turística
 - Oferta turística
 - Acessibilidade
 - Legislação
 - Necessidades especiais de relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento
 - Necessidades especiais de relacionamento interpessoal
 - Comunicação e atitudes dos profissionais
 - Práticas de serviço
 - Práticas de serviço de atendimento
 - Aspetos comunicacionais para grupos de surdos
- O cliente com deficiência intelectual ou com multideficiência
 - Deficiência intelectual e multideficiência, limitações/necessidades especiais e acessibilidade dos serviços turísticos
 - Deficiência intelectual e multideficiência
 - Graus e causas de deficiência Intelectual
 - Características de alguns síndromas associados à deficiência intelectual
 - Limitações das pessoas com deficiência intelectual
 - Necessidades especiais das pessoas com deficiência intelectual
 - O direito das pessoas com deficiência intelectual ao lazer e ao turismo
 - Pessoas com deficiência intelectual e o turismo
 - Requisitos da oferta turística e acessibilidades
 - Serviço, comunicação e relacionamento interpessoal
 - Práticas de serviço e relacionamento
 - Práticas de serviço no atendimento
- O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais
 - O cliente sénior, as suas limitações/necessidades especiais e a acessibilidade dos serviços turísticos
 - Processo de envelhecimento
 - População idosa
 - Características do turismo sénior
 - Turista sénior com limitações cognitivas, motoras, visuais e/ou auditivas
 - Necessidades do cliente sénior com limitações
 - Requisitos da oferta e acessibilidades
 - Produtos de apoio e acessibilidades
 - Acessibilidades e legislação
 - Serviço, comunicação e relacionamento interpessoal
 - Aspetos comunicacionais
 - Práticas de serviço
 - Relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento

7298

Turismo inclusivo na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as condições de acessibilidade para clientes com necessidades especiais, assim como os produtos de apoio disponíveis
- Acolher adequadamente o cliente com necessidades especiais
- Efectuar o serviço de mesa, bar ou cafetaria, tendo em conta as especificidades decorrentes das necessidades especiais do cliente, das soluções disponíveis e das solicitações e explicações do cliente
- Apoiar o cliente com necessidades especiais no acesso aos alimentos e às bebidas em serviço de buffet, coffee-break e room-service
- Relacionar-se com o cliente com necessidades especiais, ao longo de todo o serviço, de modo a que este se sinta aceite, compreendido e valorizado como pessoa cliente na unidade de restauração

Conteúdos

- O cliente com deficiência motora numa unidade de restauração
 - Condições de acessibilidade e produtos de apoio
 - Acessibilidade no exterior da unidade
 - Acessibilidade ao interior da unidade
 - Acessibilidade no interior da unidade
 - Características da casa de banho acessível
 - Produtos de apoio e verificação de requisitos
 - Acolhimento do cliente
 - Acolhimento
 - Regras de acolhimento
 - Encaminhamento do cliente à mesa
 - Apoio na locomoção
 - Acomodação do cliente
 - Serviço de mesa, bar e cafetaria
 - Pedido
 - Ajustamento da mise-en-place
 - Mobilização de produtos de apoio
 - Serviço
 - Serviço de alimentos e bebidas nas modalidades de buffet, coffee-break e room-service
 - Serviço de buffet e coffee-break
 - Serviço de room-service
 - Relacionamento interpessoal
 - Empatia no serviço de restauração
 - Factores favorecedores e dificultadores da empatia
- O cliente com deficiência visual numa unidade de restauração
 - Condições de acessibilidade e produtos de apoio
 - Condições de acessibilidade
 - Produtos de apoio e práticas de serviço
 - Acolhimento do cliente
 - Acolhimento
 - Encaminhamento para a mesa
 - Cão-guia
 - Serviço de mesa, bar e cafetaria
 - Pedido
 - Mise-en-place
 - Serviço
 - Saída da unidade de restauração
 - Serviço de alimentos e bebidas nas modalidades de buffet, coffee-break e room-service
 - Serviço de buffet e coffee-break
 - Serviço de room-service
 - Relacionamento interpessoal
 - Direito à não-discriminação
- O cliente com deficiência auditiva numa unidade de restauração
 - Acolhimento do cliente
 - Acolhimento
 - Língua gestual portuguesa
 - Comunicação
 - Cão para surdos
 - Serviço de mesa, bar, cafetaria, buffet e room-service
 - Apresentação da ementa e anotação do pedido
 - Serviço
 - Relacionamento interpessoal
 - Conhecimento e aceitação

- O cliente com deficiência intelectual e/ou multideficiência numa unidade de restauração
 - Condições de acessibilidade e produtos de apoio
 - Deficiência intelectual
 - Verificação de requisitos
 - Acolhimento do cliente
 - Serviço de mesa, bar e cafetaria
 - Pedido
 - Mise-en-place
 - Serviço
 - Serviço de buffet, coffee-break e room-service
 - Serviço de buffet e coffee-break
 - Serviço de room-service
 - Relacionamento interpessoal
 - Estereótipos
 - O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais numa unidade de restauração
 - Condições de acessibilidade e produtos de apoio
 - Cliente sénior
 - Acessibilidades
 - Produtos de apoio
 - Acolhimento do cliente
 - Serviço de mesa, bar e cafetaria
 - Pedido e mise-en-place
 - Serviço
 - Serviço de buffet, coffee-break e room-service
 - Serviço de buffet e coffee-break
 - Serviço de room-service
 - Relacionamento interpessoal
 - Necessidades do cliente sénior em matéria de comunicação
-

3299

Cozinha - organização e funcionamento

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar a organização e as regras de funcionamento da cozinha.
- Identificar os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares.
- Efetuar o aprovisionamento dos produtos alimentares, assegurando o estado de conservação dos mesmos.
- Identificar os procedimentos inerentes à produção na cozinha.
- Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Organização e funcionamento da cozinha
 - Tipologia de serviços
 - Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares
 - Instalações
 - Equipamentos
 - Utensílios
 - Indumentária
 - Brigada de cozinha
 - Circuitos
 - Organização e articulação com o serviço de restaurante
 - Terminologia
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha
 - Características
 - Funções
 - Higienização, manutenção e conservação
- Aprovisionamento dos produtos alimentares
 - Planos de produção, cartas, ementas, receitas, fichas técnicas, tabelas de capitação e de desperdício
 - Formulários de encomenda
 - Formulário de entrega
 - Registo de receção, conferência e verificação de qualidade
 - Não conformidades e reclamações
 - Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis
 - Controlo de stocks
- Procedimentos de organização da cozinha
 - Processo e suporte documental
 - Planeamento da produção
 - Disposição dos meios físicos
 - Organização do trabalho
 - Interface entre serviços
 - Previsão dos meios necessários
 - Limpeza da secção
- Normas de higiene e segurança

3334

Requisições, controlo de custos e faturação de serviços

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Efetuar requisições e notas de encomenda.
- Controlar os custos associados à requisição de produtos.
- Faturar e cobrar serviços prestados.

Conteúdos

- Seleção de fornecedores
- Documentação técnica de requisição e encomenda de produtos
 - Registo
 - Transmissão
 - Controlo das requisições e fornecimentos internos e externos
 - Folhas de transferência
 - Folhas de quebras
 - Outra
- Controlo de custos
 - Objetivos
 - Documentos
 - Procedimentos
- Rentabilidade de alimentos e de bebidas
 - Rácios
 - Taxas de lucro
 - Capitações
 - Outros
- Cálculo, contabilização e faturação
 - Normas
 - Meios e processos (manuais, máquinas de calcular, suportes informáticos)
- Cobrança
 - Meios de pagamento (cartões de débito e de crédito, cheques, dinheiro)

8260

Comunicação, vendas e reclamações na restauração

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Atender e acolher o cliente.
- Aplicar técnicas de venda.
- Articular com os diferentes serviços de modo a satisfazer os pedidos dos clientes.
- Gerir reclamações.
- Prestar cuidados de bem-estar.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Normas técnicas e protocolares do atendimento de clientes
 - Regras de protocolo
 - Cooperação e articulação entre serviços
- Comunicação no atendimento
 - Assertividade
 - Marketing pessoal
 - Interação com o cliente
- Processo de atendimento ao cliente
 - Acolhimento, acomodação e entrega das cartas
 - Atendimento personalizado
 - Finalização e despedida
- Técnicas de venda no decurso do serviço
 - Técnicas de negociação e venda
 - Etapas de venda
 - Controlo de venda
- Gestão de reclamações
 - Técnicas de resolução de reclamações
 - Procedimentos
 - Encaminhamento de reclamações
- Normas de higiene e segurança

3337

Serviço de vinhos

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os tipos de vinhos.
- Reconhecer as regiões vitivinícolas.
- Preparar e executar o serviço de vinhos.
- Cumprir normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de vinhos e sua classificação
 - Brancos, tintos, verdes, rosés, espumantes, espumosos e outros
- Importância da valorização dos vinhos portugueses
- Regiões demarcadas portuguesas e características dos respetivos vinhos
- Modos de conservação dos vinhos
- Utensílios e tipos de copos adequados a cada vinho
- Compatibilidade entre vinhos e alimentos
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios
- Normas técnicas e protocolares
 - Regras de serviço dos diversos tipos de vinho
 - Procedimentos de transporte
 - Temperaturas a que devem ser servidos
 - Apresentação e desarmar da garrafa
 - Decantação
 - Verter do vinho
 - Degustação
- Noções de higiene e segurança

8261

Língua inglesa – serviço de restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em inglês, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de restaurante/bar.
- Interagir e comunicar em inglês, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua inglesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico dos serviços de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8262

Serviço de restaurante/bar – organização e funcionamento

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar as características e regras de funcionamento do restaurante/bar.
- Identificar os equipamentos e utensílios do restaurante/bar, adequados às diferentes técnicas de serviço.
- Identificar a estrutura e composição das ementas, cartas de restaurante, vinhos e bar.
- Efetuar o aprovisionamento dos diversos produtos, assegurando o estado de conservação dos mesmos.
- Identificar os procedimentos inerentes à organização do serviço de restaurante/bar.
- Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Organização e funcionamento do restaurante/bar
 - Tipologia de estabelecimentos
 - Características e normas de funcionamento
 - Instalações
 - Equipamentos
 - Utensílios
 - Indumentária
 - Atoalhados
 - Funções da brigada de restaurante/bar
 - Circuitos
- Articulação com os outros serviços
 - Terminologia
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de restaurante/bar
 - Características
 - Funções
 - Higienização, manutenção e conservação
- Ementas, cartas de restaurante, vinhos e bar
 - Estrutura
 - Composição
- Aprovisionamento dos diversos produtos (utensílios e consumíveis)
 - Formulários de encomenda
 - Formulário de entrega
 - Registo de receção, conferência e verificação de qualidade
 - Não conformidades e reclamações
 - Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis
 - Controlo de stocks
- Procedimentos de organização do restaurante/bar
 - Processo e suporte documental
 - Planeamento do serviço
 - Disposição dos meios físicos
 - Organização do trabalho
 - Interface entre serviços
 - Previsão dos meios necessários
 - Limpeza da secção
- Normas de higiene e segurança

8263

Serviço de restaurante/bar – mise-en-place

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Preparar as condições para a execução do serviço de restaurante/bar.
- Identificar as secções de apoio e de interface com o serviço de restaurante/bar.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Técnicas de preparação do restaurante/bar
 - Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios
 - Regras básicas de decoração dos espaços (salas e mesas)
 - Circuitos de serviço (recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas)
 - Condições de bem-estar (luminosidade, temperatura, sonoridade)
- Tecnologia das matérias-primas
 - Classificação, características e conservação das matérias-primas
 - Controlo, gestão e reposição de stocks
- Equipamentos e utensílios
 - Funcionalidade e adequabilidade
 - Técnicas de utilização e manuseamento
 - Limpeza e conservação
- Mise-en-place para o serviço de restaurante/bar
 - Diferentes tipos de mise-en-place (simples, à carta, ementa e menu)
 - Preparação de mesas, balcão, mesas de apoio, carros de serviço e bandejas
 - Preparação de semi-produtos e decorações de bebidas
- Secções abastecedoras e de apoio ao serviço de restaurante/bar
 - Cozinha e pastelaria
 - Cave de dia, cafetaria e oficinas
 - Copa
 - Lavandaria
- Interface entre serviços
- Normas de higiene e segurança

8264

Serviço de restaurante/bar – normas técnicas e protocolo

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Classificar as bebidas.
- Identificar as técnicas de serviço de acordo com os diferentes tipos de serviço de restaurante/bar.
- Executar as técnicas de serviço de restaurante/bar.
- Aplicar as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar.
- Cumprir normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Classificação de bebidas
 - Pelo processo de fabrico (bebidas alcoólicas e não alcoólicas)
 - Por função
 - Características gerais (graduação alcoólica)
- Técnicas de execução do serviço de bar
 - Serviço direto
 - Serviço indireto
 - Serviço misto
- Técnicas de execução do serviço de restaurante
 - Serviço à americana
 - Serviço à inglesa (direto e indireto)
 - Serviço à francesa
 - Serviço à russa
- Normas técnicas e protocolares do serviço de restaurante/bar
 - Acolhimento, atendimento e informação
 - Anotação de pedidos
 - Ofícios
 - Colocação de couvert
 - Preparação, capitação e decoração de alimentos e bebidas
 - Regras de empratamento
 - Regras do serviço de alimentos e bebidas
 - Contabilização e faturação
- Desembaraçamento e reposição simultânea de mesas
- Normas de higiene e segurança

8265

Serviço de restaurante – preparação e execução

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Registrar e comunicar os pedidos dos clientes.
- Aplicar as diferentes técnicas de preparação e execução do serviço de restaurante.
- Aplicar as normas de atendimento de clientes.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Registo de pedidos
 - Anotação
 - Regras de comunicação dos pedidos
 - Comprovantes
- Técnicas de preparação e execução do serviço de restaurante
 - Cafeteria
 - Entradas
 - Sopas
 - Peixes/mariscos
 - Carnes
 - Sobremesas
 - Vinhos e outras bebidas
- Normas de atendimento de clientes
- Normas de higiene e segurança

3368

Preparação e serviço de bebidas simples

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Preparar bebidas simples.
- Apresentar e servir bebidas simples.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Tipologia das bebidas (fermentadas, destiladas e estimulantes)
 - Funções ou utilizações (aperitivas, digestivas, refrescantes ou dessecantes, alimentares, de sobremesa, outras)
 - Finalidades e formas de utilização do equipamento e máquinas
 - Utensílios e recipientes a utilizar para cada bebida
 - Elementos de decoração e de complemento de bebidas
- Técnicas de serviço de bebidas simples
 - Capitação e preparação
 - Apresentação da bebida ao cliente
 - Desembaraçamento das mesas e do local das preparações
 - Limpeza e arrumação de utensílios
- Normas de higiene e segurança

8266

Preparação e serviço de bebidas compostas

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Preparar bebidas compostas.
- Confeccionar bebidas compostas.
- Apresentar e servir bebidas compostas.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Bebidas compostas
 - Não alcoólicas e alcoólicas
 - Ingredientes
 - Graduação alcoólica das diversas bebidas
 - Classificações das composições de bar
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Funções ou utilizações das bebidas (aperitivas, digestivas, refrescantes ou dessecantes, alimentares, de sobremesa, outras)
 - Finalidades e formas de utilização do equipamento, máquinas e utensílios
- Técnicas de preparação de bebidas compostas
 - Leitura, interpretação e aplicação de receitas
 - Técnicas de mistura
 - Temperaturas aconselháveis para o serviço de cada bebida
- Técnicas de serviço de bebidas compostas
 - Capitações
 - Apresentação das bebidas ao cliente
 - Desembaraçamento de mesas e do local das preparações
 - Limpeza e arrumação de utensílios e de equipamentos
- Normas de higiene e segurança

8267

Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Preparar aperitivos sólidos e produtos de cafetaria.
- Apresentar e servir aperitivos sólidos e produtos de cafetaria.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Aperitivos sólidos
 - Torrados
 - Salgados
 - Em conserva
 - Confeccionados
 - Fumados
 - Canapés
 - Outros
- Sanduíches
 - Quentes e frias
 - Simples e compostas
- Bebidas de cafetaria
- Doces e compotas
- Bolos
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Carnes, peixes, mariscos, ovos, outros
 - Recheios
 - Molhos
 - Guarnições
 - Equipamentos e utensílios (carro de serviço/guêridon, máquinas e moinhos de café, torradeiras, talheres, bonbonnières, taças, outros)
- Técnicas de preparação e serviço de produtos de cafetaria
 - Preparação e execução do serviço de cafetaria (lanches e outros)
 - Desembaraçamento do balcão e/ou mesa e do local das preparações
 - Limpeza e arrumação de utensílios
 - Armazenamento e conservação das matérias-primas, produtos alimentares, equipamentos e utensílios
- Normas de higiene e segurança

8268

Refeições ligeiras

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Preparar refeições ligeiras.
- Servir refeições ligeiras.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de confeções usualmente servidas como refeições ligeiras
 - Saladas
 - Sopas
 - *Fast food*
 - Outras
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Carnes, peixes, mariscos, ovos, outros
 - Recheios
 - Molhos para saladas, cocktail de marisco, doces, outros
 - Guarnições
 - Equipamentos e utensílios
- Processos de confeção dos produtos alimentares
 - Canapés
 - Hambúrgueres
 - Baguetes
 - Bifanas no pão
 - Omeletas
 - Saladas (frias, quentes, simples e compostas)
 - Outros
- Técnicas de serviço de alimentos e bebidas de cafetaria ao balcão e à mesa
 - Preparação e execução do serviço de cafetaria (lanches e outros)
 - Desembaçamento do balcão/ mesa e do local das preparações
- Normas de higiene e segurança

8269

Confeções elementares de sala

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Preparar confeções elementares em sala à vista do cliente.
- Realizar e servir confeções elementares em sala à vista do cliente.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos e técnicas de confeção elementares em sala
 - Entradas
 - Peixes
 - Mariscos
 - Carnes
 - Sobremesas (frutas e doces)
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Ingredientes, características e utilização
 - Condimentos, características e utilização
 - Guarnições
 - Molhos
 - Tipos de equipamentos e utensílios - réchauds e guéridons, recipientes e outros
- Normas de higiene e segurança

8270

Técnicas elementares de arte cisória

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as características anatómicas de peixes e carnes.
- Descascar e cortar frutas à vista do cliente.
- Trinchar carnes à vista do cliente.
- Despinhar, dividir e servir peixes à vista do cliente.
- Cumprir as regras de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Produtos alimentares
 - Carros diversos (quentes, guéridon, outros)
 - Utensílios diversos (facas e garfos trinchantes)
- Tipos e técnicas elementares de arte cisória
 - Preparação de peixes
 - Preparação de carnes
 - Preparação de frutas
- Capitações
- Normas de higiene e segurança

3353

Serviço de pequenos-almoços

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Preparar pequenos-almoços.
- Executar o serviço de pequenos-almoços, à carta, *buffet* e *room-service*.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de serviço de pequenos-almoços
 - À carta
 - *Buffet*
 - *Room-service*
- Tipos de pequenos-almoços
 - À continental
 - À inglesa
 - Outras tendências
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Produtos alimentares correspondentes a refeições ligeiras pré-confeccionadas
 - Produtos alimentares correspondentes a uma refeição completa
 - Bebidas utilizadas
 - Equipamentos e utensílios
- Interface entre serviços
- Técnicas de serviço – pequenos-almoços
 - *Mise-en-place* das salas, mesas, mobiliário e equipamento para os diferentes tipos de serviço
 - Preparação dos alimentos e bebidas
 - Receção, registo e transmissão dos pedidos para o *room-service*
 - Recolha e transporte de alimentos e bebidas para o *room-service*
 - Apresentação e serviço das diversas iguarias à carta, *buffet* ou *room-service*
 - Desembaraçamento de mesas e salas
 - Limpeza e arrumação de utensílios
- Normas de higiene e segurança

8271

Serviço de restaurante/bar – serviços especiais

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar os diferentes serviços especiais.
- Executar os diferentes serviços especiais.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de serviços especiais
 - Banquetes
 - Buffets
 - Coffee-breaks
 - Wine and cheese party
 - Pôr-do-sol
 - Brunch
 - Cocktail party
 - Porto de honra
 - Outros
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Tipos de iguarias e bebidas a servir
 - Mobiliário, equipamentos e utensílios
- Mise-en-place de serviços especiais
 - Organização dos espaços interiores e/ou exteriores
 - Atoalhados, louças, copos, talheres e outros, em função do tipo de serviço especial
 - Preparação e organização de postos fixos e de apoio para serviços de alimentos e bebidas
 - Preparação, organização e decoração das mesas
 - Preparação dos alimentos e bebidas
 - Distribuição e disposição de alimentos e bebidas
 - Distribuição de alimentos e bebidas em bandeja
- Técnicas de serviços especiais
 - Diferentes métodos de serviço de mesa
 - Corte e apresentação de peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos (arte cisória)
 - Empratamento das diversas iguarias servidas
 - Serviço de vinhos e outras bebidas
 - Reposição de utensílios, alimentos e bebidas
 - Desembaraçamento das mesas
 - Serviço de bandeja de alimentos e bebidas
 - Organização e transporte de sólidos e líquidos em bandeja
 - Serviço de bebidas diversas em posto fixo
 - Serviço de recolha de utilizados
 - Organização e articulação da equipa
- Normas protocolares de serviços especiais
 - Mesas de honra
 - Precedências
 - Prioridades
- Normas de higiene e segurança

8219

Língua francesa - informação turística da região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em francês, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em francês, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua francesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas francesas

8281

Preparação e serviço de bebidas compostas – short, medium, long e fancy drinks

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Preparar bebidas compostas do tipo *short, medium, long e fancy drinks* que podem ser servidas num bar.
- Confeccionar bebidas compostas do tipo *short, medium, long e fancy drinks* que podem ser servidas num bar.
- Apresentar e servir bebidas compostas do tipo *short, medium, long e fancy drinks* que podem ser servidas num bar.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Bebidas compostas do tipo *short, medium, long e fancy drinks*
 - Não alcoólicas e alcoólicas
 - Ingredientes
 - Graduação alcoólica das diversas bebidas
 - Classificação das composições de bar
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Finalidades e formas de utilização do equipamento, máquinas e utensílios
 - Funções ou utilizações (aperitivas, digestivas, refrescantes ou dessecantes, alimentares, de sobremesa, outras)
- Técnicas de preparação de bebidas compostas do tipo *short, medium, long e fancy drinks*
 - Leitura, interpretação e aplicação de receitas
 - Técnicas de mistura
 - Temperaturas aconselháveis para o serviço de cada bebida
- Técnicas de preparação de semi-produtos utilizados na decoração de bebidas compostas do tipo *short, medium, long e fancy drinks*
 - Tipos de semi-produto (xaropes, base de limão, base de laranja, outros)
 - Princípios gerais da estética de cores, formas, materiais
 - As bordaduras, com açúcar ou sal
 - Enfeites (comestíveis e não comestíveis)
 - Outras decorações tradicionais e temáticas
 - Processos de execução
- Técnicas de serviço de bebidas compostas do tipo *short, medium, long e fancy drinks*
 - Captações
 - Apresentação das bebidas ao cliente, ao balcão e/ou em mesas pré-preparadas
 - Desembaraçamento de mesas e do local das preparações
 - Limpeza e arrumação de utensílios
- Normas de higiene e segurança

8282

Flair Bartender – animação, exibição e espetáculo

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as características e rotinas do serviço de bar com animação, exibição e espetáculo (movimentos de *flair*).
- Identificar os equipamentos e utensílios utilizados no serviço de bar com animação, exibição e espetáculo.
- Preparar, decorar e servir bebidas com animação, exibição e espetáculo.
- Aplicar os truques utilizados no serviço de bar com animação, exibição e espetáculo.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- *Flair Bartender*
 - *Working flair vs exhibition flair*
 - Utensílios básicos, equipamento e material
 - *Mise-en-place*
 - *Shaker tin*
 - *Flair bottle*
 - Copos
 - Decoração
 - *Pré-mixes*
 - Protocolo do serviço
- *Pouring*
 - *Free pouring*
 - Conversão de medidas
 - *Pour e corte*
 - *Free pouring* com ambas as mãos
 - *Free pouring* invertido e corte
 - *Jump pouring*
- Truques e formas de servir
 - Truques com copos
 - Truque dry Martini
 - Truque do fósforo
 - Movimentos e improvisação
- Normas de Higiene e segurança

8220

Língua italiana - informação turística da região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em italiano, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em italiano, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua italiana
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas italianas

8221

Língua alemã - informação turística da região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em alemão, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em alemão, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua alemã
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas alemãs

1122

Noções e normas da qualidade

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar o conceito e os princípios da qualidade
- Reconhecer a importância de produzir com qualidade.

Conteúdos

- O que é a qualidade
- Controlo da qualidade
- Qualidade total: Normas ISO 9000; passos da certificação de uma empresa
- Qualidade ambiental:
 - As empresas e a conservação do ambiente
 - Prevenção da poluição
 - Redução de desperdícios e rentabilização de recursos
- Normas ISO 14000
- Verificação e controlo do trabalho produzido

3297

Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Aplicar os princípios de análise de riscos e controlo dos pontos críticos no processo produtivo dos alimentos, de forma a garantir a segurança alimentar.
- Realizar a manutenção dos processos associados ao sistema HACCP.

Conteúdos

- Segurança alimentar (HACCP)
 - Enquadramento
 - Princípios e conceitos
 - Terminologia
 - Regulamentação em vigor
- Aplicação do sistema HACCP
 - Etapas e procedimentos
 - Manutenção de processos

8222

Língua espanhola - informação turística da região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em espanhol, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em espanhol, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua espanhola
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas espanholas

8223

Língua holandesa - informação turística da região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em holandês, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em holandês, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua holandesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas holandesas

9941

Presunto e paleta – raças e qualificações portuguesas, espanholas e do mundo

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as raças portuguesas de porcos autóctones e respetivas características e ciclos produtivos
- Caracterizar e reconhecer a importância do montado/Montanheira do ponto de vista ecológico sustentável.
- Interpretar os cadernos de especificações do presunto e de paleta das qualificações portuguesas, espanholas e do mundo.
- Cumprir as normas de higiene e segurança alimentar e de segurança e saúde no trabalho.

Conteúdos

- O porco
 - Raças portuguesas
 - Bísaro, Alentejano, Malhado de Alcobaça
 - Origem, características morfológicas, ciclo produtivo, maneio e alimentação
 - Cruzamento com outras raças
 - Raças espanholas
 - Raças do mundo
- O Montado
 - Definição e distribuição na Península Ibérica e no mundo
 - Origem, evolução ao longo dos tempos, problemas e perspetivas de futuro
 - Binómio Montado/Porco alentejano
- A montanheira
 - Caracterização e relevância económica e ambiental
 - Características produtivas do porco Alentejano de montanheira
- Qualificações
 - Qualificação dos nomes dos presuntos e das paletas
 - Cadernos de especificações
 - Presunto e Paleta de Barrancos DOP
 - Presunto e Paleta do Alentejo DOP
 - Presunto e Paleta de Santana da Serra IGP
 - Presunto e Paleta de Barroso IGP
 - Presunto e Paleta de Bísaro de Vinhais DOP
 - Presunto de Melgaço IGP
 - Rotulagem e sua regulamentação
 - Certificação de Presuntos em Portugal, Espanha e no mundo
 - Normativos de qualidade
- Higiene e segurança
 - Normas de higiene e segurança alimentar
 - Normas de higiene e segurança profissional

9942

Presunto e paleta – corte, prova, empratamento e conservação

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Aplicar as técnicas do corte, da prova, seleção e empratamento do presunto e de paleta.
- Aplicar as regras de rotulagem e certificação do presunto e de paleta e identificar os requisitos de compra.
- Aplicar as técnicas de conservação e manutenção do presunto e de paleta.
- Talhar a gordura da parte exterior do presunto.
- Cumprir as normas de higiene e segurança alimentar e de segurança e saúde no trabalho.

Conteúdos

- O corte
 - Anatomia óssea e muscular do presunto e de paleta
 - Bem-estar animal para a qualidade da matéria-prima
 - Fases do processo de elaboração do presunto e da paleta
 - Partes constituintes do presunto e da paleta
 - Utensílios de trabalho e as suas partes constituintes
 - Técnicas de corte a aplicar nas distintas partes do presunto e da paleta
 - Manutenção dos utensílios de trabalho
- A prova
 - Utensílios – técnicas e condições para realização da prova
 - Características organolépticas do presunto e da paleta
 - Alterações habituais do presunto e da paleta
 - Análise sensorial - odores negativos do presunto e da paleta
- Seleção e empratamento do presunto e da paleta
 - Técnicas de empratamento das diferentes partes do presunto e da paleta
- Conservação do presunto e da paleta
 - Utensílios, métodos e técnicas
- Talha
 - Utensílios e técnicas para talhar nomes, logotipos e outros, na gordura da parte exterior do presunto
- Rotulagem, certificação e compra
 - Regras de rotulagem
 - Regras de certificação
 - Requisitos de compra
- Higiene e segurança durante todo o processo
 - Normas de higiene e segurança alimentar
 - Normas de higiene e segurança profissional

8224

Língua finlandesa - informação turística da região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em finlandês, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em finlandês, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua finlandesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas finlandesas

8225

Língua norueguesa - informação turística da região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em norueguês, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em norueguês, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua norueguesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas norueguesas

7852

Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Explicar o conceito de empreendedorismo.
- Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor.
- Aplicar instrumentos de diagnóstico e de autodiagnóstico de competências empreendedoras.
- Analisar o perfil pessoal e o potencial como empreendedor.
- Identificar as necessidades de desenvolvimento técnico e comportamental, de forma a favorecer o potencial empreendedor.

Conteúdos

- Empreendedorismo
 - Conceito de empreendedorismo
 - Vantagens de ser empreendedor
 - Espírito empreendedor versus espírito empresarial
- Autodiagnóstico de competências empreendedoras
 - Diagnóstico da experiência de vida
 - Diagnóstico de conhecimento das “realidades profissionais”
 - Determinação do “perfil próprio” e autoconhecimento
 - Autodiagnóstico das motivações pessoais para se tornar empreendedor
- Características e competências-chave do perfil empreendedor
 - Pessoais
 - Autoconfiança e automotivação
 - Capacidade de decisão e de assumir riscos
 - Persistência e resiliência
 - Persuasão
 - Concretização
 - Técnicas
 - Área de negócio e de orientação para o cliente
 - Planeamento, organização e domínio das TIC
 - Liderança e trabalho em equipa
- Fatores que inibem o empreendedorismo
- Diagnóstico de necessidades do empreendedor
 - Necessidades de carácter pessoal
 - Necessidades de carácter técnico
- Empreendedor - autoavaliação
 - Questionário de autoavaliação e respetiva verificação da sua adequação ao perfil comportamental do empreendedor

7853

Ideias e oportunidades de negócio

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar os desafios e problemas como oportunidades.
- Identificar ideias de criação de pequenos negócios, reconhecendo as necessidades do público-alvo e do mercado.
- Descrever, analisar e avaliar uma ideia de negócio capaz de satisfazer necessidades.
- Identificar e aplicar as diferentes formas de recolha de informação necessária à criação e orientação de um negócio.
- Reconhecer a viabilidade de uma proposta de negócio, identificando os diferentes fatores de sucesso e insucesso.
- Reconhecer as características de um negócio e as atividades inerentes à sua prossecução.
- Identificar os financiamentos, apoios e incentivos ao desenvolvimento de um negócio, em função da sua natureza e plano operacional.

Conteúdos

- Criação e desenvolvimento de ideias/opportunidades de negócio
 - Noção de negócio sustentável
 - Identificação e satisfação das necessidades
 - Formas de identificação de necessidades de produtos/serviços para potenciais clientes/consumidores
 - Formas de satisfação de necessidades de potenciais clientes/consumidores, tendo presente as normas de qualidade, ambiente e inovação
- Sistematização, análise e avaliação de ideias de negócio
 - Conceito básico de negócio
 - Como resposta às necessidades da sociedade
 - Das oportunidades às ideias de negócio
 - Estudo e análise de bancos/bolsas de ideias
 - Análise de uma ideia de negócio - potenciais clientes e mercado (target)

- Descrição de uma ideia de negócio
 - o Noção de oportunidade relacionada com o serviço a clientes
 - Recolha de informação sobre ideias e oportunidades de negócio/mercado
 - o Formas de recolha de informação
 - Direta – junto de clientes, da concorrência, de eventuais parceiros ou promotores
 - Indireta – através de associações ou serviços especializados - públicos ou privados, com recurso a estudos de mercado/viabilidade e informação disponível on-line ou noutros suportes
 - o Tipo de informação a recolher
 - O negócio, o mercado (nacional, europeu e internacional) e a concorrência
 - Os produtos ou serviços
 - O local, as instalações e os equipamentos
 - A logística – transporte, armazenamento e gestão de stocks
 - Os meios de promoção e os clientes
 - O financiamento, os custos, as vendas, os lucros e os impostos
 - Análise de experiências de criação de negócios
 - o Contacto com diferentes experiências de empreendedorismo
 - Por setor de atividade/mercado
 - Por negócio
 - o Modelos de negócio
 - Benchmarking
 - Criação/diferenciação de produto/serviço, conceito, marca e segmentação de clientes
 - Parceria de outsourcing
 - Franchising
 - Estruturação de raiz
 - Outras modalidades
 - Definição do negócio e do target
 - o Definição sumária do negócio
 - o Descrição sumária das atividades
 - o Target a atingir
 - Financiamento, apoios e incentivos à criação de negócios
 - o Meios e recursos de apoio à criação de negócios
 - o Serviços e apoios públicos – programas e medidas
 - o Banca, apoios privados e capitais próprios
 - o Parcerias
 - Desenvolvimento e validação da ideia de negócio
 - o Análise do negócio a criar e sua validação prévia
 - o Análise crítica do mercado
 - Estudos de mercado
 - Segmentação de mercado
 - o Análise crítica do negócio e/ou produto
 - Vantagens e desvantagens
 - Mercado e concorrência
 - Potencial de desenvolvimento
 - Instalação de arranque
 - o Economia de mercado e economia social – empreendedorismo comercial e empreendedorismo social
 - Tipos de negócio
 - o Natureza e constituição jurídica do negócio
 - Atividade liberal
 - Empresário em nome individual
 - Sociedade por quotas
 - Contacto com entidades e recolha de informação no terreno
 - o Contactos com diferentes tipologias de entidades (municípios, entidades financiadoras, assessorias técnicas, parceiros, ...)
 - o Documentos a recolher (faturas pró-forma; plantas de localização e de instalações, catálogos técnicos, material de promoção de empresas ou de negócios, etc...)
-

8226

Língua sueca - informação turística da região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em sueco, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em sueco, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua sueca
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas suecas

8227

Língua chinesa - informação turística da região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em mandarim, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em mandarim, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua chinesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas suecas

7854

Plano de negócio – criação de micronegócios

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os principais métodos e técnicas de gestão do tempo e do trabalho.
- Identificar fatores de êxito e de falência, pontos fortes e fracos de um negócio.
- Elaborar um plano de ação para a apresentação do projeto de negócio a desenvolver.
- Elaborar um orçamento para apoio à apresentação de um projeto com viabilidade económica/financeira.
- Elaborar um plano de negócio.

Conteúdos

- Planeamento e organização do trabalho
 - Organização pessoal do trabalho e gestão do tempo
 - Atitude, trabalho e orientação para os resultados
- Conceito de plano de ação e de negócio
 - Principais fatores de êxito e de risco nos negócios
 - Análise de experiências de negócio
 - Negócios de sucesso
 - Insucesso nos negócios
 - Análise SWOT do negócio
 - Pontos fortes e fracos
 - Oportunidades e ameaças ou riscos
 - Segmentação do mercado
 - Abordagem e estudo do mercado
 - Mercado concorrencial
 - Estratégias de penetração no mercado
 - Perspetivas futuras de mercado
- Plano de ação
 - Elaboração do plano individual de ação
 - Atividades necessárias à operacionalização do plano de negócio
 - Processo de angariação de clientes e negociação contratual
- Estratégia empresarial
 - Análise, formulação e posicionamento estratégico
 - Formulação estratégica
 - Planeamento, implementação e controlo de estratégias
 - Negócios de base tecnológica | Start-up
 - Políticas de gestão de parcerias | Alianças e joint-ventures
 - Estratégias de internacionalização
 - Qualidade e inovação na empresa
- Plano de negócio
 - Principais características de um plano de negócio
 - Objetivos
 - Mercado, interno e externo, e política comercial
 - Modelo de negócio e/ou constituição legal da empresa
 - Etapas e atividades
 - Recursos humanos
 - Recursos financeiros (entidades financiadoras, linhas de crédito e capitais próprios)
 - Formas de análise do próprio negócio de médio e longo prazo
 - Elaboração do plano de ação
 - Elaboração do plano de marketing
 - Desvios ao plano
 - Avaliação do potencial de rendimento do negócio
 - Elaboração do plano de aquisições e orçamento
 - Definição da necessidade de empréstimo financeiro
 - Acompanhamento do plano de negócio
- Negociação com os financiadores

7855

Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar os principais métodos e técnicas de gestão do tempo e do trabalho.
- Identificar fatores de êxito e de falência, pontos fortes e fracos de um negócio.
- Elaborar um plano de ação para a apresentação do projeto de negócio a desenvolver.
- Elaborar um orçamento para apoio à apresentação de um projeto com viabilidade económica/financeira.
- Reconhecer a estratégia geral e comercial de uma empresa.
- Reconhecer a estratégia de I&D de uma empresa.
- Reconhecer os tipos de financiamento e os produtos financeiros.
- Elaborar um plano de marketing, de acordo com a estratégia definida.
- Elaborar um plano de negócio.

Conteúdos

- Planeamento e organização do trabalho
 - Organização pessoal do trabalho e gestão do tempo
 - Atitude, trabalho e orientação para os resultados
- Conceito de plano de ação e de negócio
 - Principais fatores de êxito e de risco nos negócios
 - Análise de experiências de negócio
 - Negócios de sucesso
 - Insucesso nos negócios
 - Análise SWOT do negócio
 - Pontos fortes e fracos
 - Oportunidades e ameaças ou riscos
 - Segmentação do mercado
 - Abordagem e estudo do mercado
 - Mercado concorrencial
 - Estratégias de penetração no mercado
 - Perspetivas futuras de mercado
- Plano de ação
 - Elaboração do plano individual de ação
 - Atividades necessárias à operacionalização do plano de negócio
 - Processo de angariação de clientes e negociação contratual
- Estratégia empresarial
 - Análise, formulação e posicionamento estratégico
 - Formulação estratégica
 - Planeamento, implementação e controlo de estratégias
 - Políticas de gestão de parcerias | Alianças e joint-ventures
 - Estratégias de internacionalização
 - Qualidade e inovação na empresa
- Estratégia comercial e planeamento de marketing
 - Planeamento estratégico de marketing
 - Planeamento operacional de marketing (marketing mix)
 - Meios tradicionais e meios de base tecnológica (e-marketing)
 - Marketing internacional | Plataformas multiculturais de negócio (da organização ao consumidor)
 - Contacto com os clientes | Hábitos de consumo
 - Elaboração do plano de marketing
 - Projeto de promoção e publicidade
 - Execução de materiais de promoção e divulgação
- Estratégia de I&D
 - Incubação de empresas
 - Estrutura de incubação
 - Tipologias de serviço
 - Negócios de base tecnológica | Start-up
 - Patentes internacionais
 - Transferência de tecnologia
- Financiamento
 - Tipos de abordagem ao financiador
 - Tipos de financiamento (capital próprio, capital de risco, crédito, incentivos nacionais e internacionais)
 - Produtos financeiros mais específicos (leasing, renting, factoring, ...)
- Plano de negócio
 - Principais características de um plano de negócio
 - Objetivos
 - Mercado, interno e externo, e política comercial
 - Modelo de negócio e/ou constituição legal da empresa
 - Etapas e atividades
 - Recursos humanos
 - Recursos financeiros (entidades financiadoras, linhas de crédito e capitais próprios)
 - Desenvolvimento do conceito de negócio
 - Proposta de valor
 - Processo de tomada de decisão
 - Reformulação do produto/serviço
 - Orientação estratégica (plano de médio e longo prazo)
 - Desenvolvimento estratégico de comercialização
 - Estratégia de controlo de negócio
 - Planeamento financeiro
 - Elaboração do plano de aquisições e orçamento
 - Definição da necessidade de empréstimo financeiro
 - Estimativa dos juros e amortizações
 - Avaliação do potencial de rendimento do negócio
 - Acompanhamento da consecução do plano de negócio

8272

Língua francesa - serviço de restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em francês, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de restaurante/bar.
- Interagir e comunicar em francês, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua francesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações.
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8273

Língua italiana - serviço de restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em italiano, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de restaurante/bar.
- Interagir e comunicar em italiano, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua italiana
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações.
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8598

Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Definir os conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem.
- Identificar competências adquiridas ao longo da vida.
- Explicar a importância da adoção de uma atitude empreendedora como estratégia de empregabilidade.
- Identificar as competências transversais valorizadas pelos empregadores.
- Reconhecer a importância das principais competências de desenvolvimento pessoal na procura e manutenção do emprego.
- Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego.
- Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.
- Identificar e selecionar anúncios de emprego.
- Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.
- Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.

Conteúdos

- Conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem (formal e informal) – aplicação destes conceitos na compreensão da sua história de vida, identificação e valorização das competências adquiridas
- Atitude empreendedora/proactiva
- Competências valorizadas pelos empregadores - transferíveis entre os diferentes contextos laborais
 - Competências relacionais
 - Competências criativas
 - Competências de gestão do tempo
 - Competências de gestão da informação
 - Competências de tomada de decisão
 - Competências de aprendizagem (aprendizagem ao longo da vida)
- Modalidades de trabalho
- Mercado de trabalho visível e encoberto
- Pesquisa de informação para procura de emprego
- Medidas ativas de emprego e formação
- Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- Rede de contactos (sociais ou relacionais)
- Curriculum vitae
- Anúncios de emprego
- Candidatura espontânea
- Entrevista de emprego

8599

Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Explicar o conceito de assertividade.
- Identificar e desenvolver tipos de comportamento assertivo.
- Aplicar técnicas de assertividade em contexto socioprofissional.
- Reconhecer as formas de conflito na relação interpessoal.
- Definir o conceito de inteligência emocional.
- Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego.
- Aplicar as principais estratégias de procura de emprego.
- Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.
- Identificar e selecionar anúncios de emprego.
- Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.
- Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.

Conteúdos

- Comunicação assertiva
- Assertividade no relacionamento interpessoal
- Assertividade no contexto socioprofissional
- Técnicas de assertividade em contexto profissional
- Origens e fontes de conflito na empresa
- Impacto da comunicação no relacionamento humano
- Comportamentos que facilitam e dificultam a comunicação e o entendimento
- Atitude tranquila numa situação de conflito
- Inteligência emocional e gestão de comportamentos
- Modalidades de trabalho
- Mercado de trabalho visível e encoberto
- Pesquisa de informação para procura de emprego
- Medidas ativas de emprego e formação
- Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- Rede de contactos
- Curriculum vitae
- Anúncios de emprego
- Candidatura espontânea
- Entrevista de emprego

8274

Língua alemã - serviço de restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em alemão, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de restaurante/bar.
- Interagir e comunicar em alemão, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua alemã
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações.
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8275

Língua espanhola - serviço de restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em espanhol, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de restaurante/bar.
- Interagir e comunicar em espanhol, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua espanhola
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações.
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8600

Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Definir o conceito de empreendedorismo.
- Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor.
- Identificar o perfil do empreendedor.
- Reconhecer a ideia de negócio.
- Definir as fases de um projeto.
- Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego.
- Aplicar as principais estratégias de procura de emprego.
- Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.
- Identificar e selecionar anúncios de emprego.
- Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.
- Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.

Conteúdos

- Conceito de empreendedorismo – múltiplos contextos e perfis de intervenção
- Perfil do empreendedor
- Fatores que inibem o empreendedorismo
- Ideia de negócio e projeto
- Coerência do projeto pessoal / projeto empresarial
- Fases da definição do projeto
- Modalidades de trabalho
- Mercado de trabalho visível e encoberto
- Pesquisa de informação para procura de emprego
- Medidas ativas de emprego e formação
- Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- Rede de contactos
- Curriculum vitae
- Anúncios de emprego
- Candidatura espontânea
- Entrevista de emprego

8276

Língua holandesa - serviço de restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em holandês, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de restaurante/bar.
- Interagir e comunicar em holandês, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua holandesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações.
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8277

Língua finlandesa - serviço de restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em finlandês, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de restaurante/bar.
- Interagir e comunicar em finlandês, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua finlandesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8278

Língua norueguesa - serviço de restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em norueguês, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de restaurante/bar
- Interagir e comunicar em norueguês, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua norueguesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações.
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8279

Língua sueca - serviço de restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em sueco, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de restaurante/bar.
- Interagir e comunicar em sueco, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua sueca
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações.
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8280

Língua chinesa - serviço de restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em mandarim, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de restaurante/bar.
- Interagir e comunicar em mandarim, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua chinesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações.
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8726

Língua russa - informação turística da região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em russo, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em russo, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua russa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas russas

8728

Língua russa - serviço de restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em russo, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de restaurante/bar.
- Interagir e comunicar em russo, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua russa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

10526

Literacia digital - iniciação

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Operar com o computador.
- Navegar na internet.
- Gerir uma caixa de correio eletrónica.
- Interagir através de plataformas.
- Proteger a identidade, privacidade e os dados pessoais em ambientes digitais.

Conteúdos

- Utilização do computador
 - Barra de tarefas
 - Noção de ícone
 - Menu Iniciar
 - Programas
 - Pastas e ficheiros
- Navegação digital
 - Browser
 - Pesquisa e filtro de informação
 - Análise de informação filtrada
 - Armazenagem e recuperação da informação
- Plataformas digitais
 - Gestão da identidade digital em diversas plataformas (ex: e-mail, passaporte qualifica, etc.)
 - Interação através de plataformas digitais
 - Partilha de informação e conteúdo
 - Colaboração através de tecnologias digitais
- Segurança e privacidade
 - Proteção dos dados pessoais

4. Sugestão de Recursos Didáticos

Vertical line indicating the start of the content area.